Difendiamoci contro l'iniquo assedio economico!

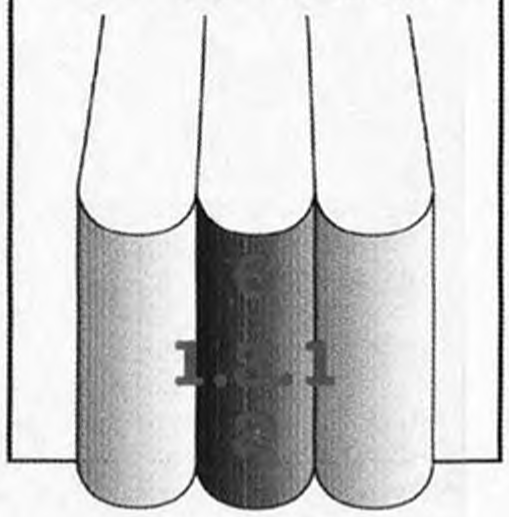
EMILIA ZAMARA

LA CUCINA ITALIANA DELLA RESISTENZA

RICETTE DI MINESTRE, DI PIATTI REGIONALI, DI PESCE, DI LEGUMI E DI DOLCI

EDIZIONI «A. BARION»

BIBLIOTECA GASTRONOMICA



ACADEMIA BARILLA

1900

LA CUCINA ITALIANA DELLA RESISTENZA

Difendiamoci contro l'iniquo assedio economico!

EMILIA ZAMARA

LA CUCINA ITALIANA DELLA RESISTENZA

RICETTE DI MINESTRE, DI PIATTI REGIONALI, DI PESCE, DI LEGUMI E DI DOLCI

EDIZIONI « A. BARION »
DELLA
CASA PER EDIZIONI POPOLARI - S. A.
SESTO SAN GIOVANNI (MILANO)

BIBLIOTECA ACADEMIA ACADEMIA CASELLA

PROPRIETÀ LETTERARIA

Tip. Casa per Edizioni Popolari - S. A. — Sesto San Giovanni
(III-1936)

I.

MINESTRE DI LEGUMI

1. MINESTRONE DI RISO E FAGIOLI ALLA MILANESE

Per ottenere una zuppa per 6 persone si faccia un battuto con 400 grammi fra lardo e pancetta, e si soffriggano, in una casseruola larga, mezza cipolla ed un mazzetto di prezzemolo triturati finissimamente. Si taglino a quadrelli tutte le verdure di stagione e precisamente: due patate, due carote, due radici di sedano, un cavolo, una verza, e quante altre si possano trovare, e si gettino tutte nella casseruola, lasciandole cuocere per circa un'ora insieme con alcune cotenne di maiale.

A parte si facciano bollire 200 grammi di fagioli secchi, che si avrà l'avvertenza di mettere a bagno la sera avanti, affinchè cuociano presto. Si mettano quindi i fagioli col loro stesso brodo nella casseruola delle verdure, aggiungendo un ramoscello di basilico, due fogliettine di salvia e regolando l'acqua e il sale.

Si metta a cuocere nella casseruola il riso in ragione di 40 grammi per persona insieme con due cucchiaiate di parmigiano.

L'ottimo minestrone, oltre a soddisfare anche i più esigenti, terrà il posto anche di un piatto di carne, specialmente se sarà condito con le cotenne affumicate. Basteranno quindi per una mensa famigliare, oltre a questo minestrone, un'insalata di cavolfiore, ed in chiusa delle frutta.

2. MINESTRONE ALLA GENOVESE

Si metta in pentola l'acqua necessaria per la solita minestra e si unisca un pesto di 100 grammi fra lardo e pancetta, molto basilico e uno spicchio d'aglio. Si tagliuzzino minutamente tutte le verdure di stagione e si cuociano a parte 200 grammi di fagioli secchi, già ammollati, tanto da poterli passare al setaccio.

Si uniscano poi i fagioli passati alle verdure, e si mettano in pentola due cucchiai di olio d'oliva, un cucchiaino di estratto di pomodoro, sale e pepe e circa 250 grammi di tagliatelle grosse. All'ultimo momento si aggiunga una buona manciata di parmigiano.

Anche queste dosi saranno bastanti per 6 persone.

3. MINESTRONE ALLA FIORENTINA

Dose per 6 persone.

Si facciano bollire 600 grammi di fagioli con alcune cotenne di maiale, uno spicchio d'aglio, una fogliolina di salvia, un po' di rosmarino, una carota e una radice di sedano, tagliata a quadrellini.

In una padellina si scaldino forte circa 100 grammi di olio d'oliva e vi si soffriggano una grossa cipolla tritata e due cucchiaiate di farina, e fatto bene arrossare, si versi questo soffritto nella pentola dei fagioli poco prima di toglierla dal fuoco.

Fatto bollire un po' tutto insieme, la minestra è pronta per essere scodellata.

5. MINESTRONE DI PATATE E FAGIOLI

Ecco un altro minestrone che non richiederà altro che una minima aggiunta per completare un pranzo famigliare.

Si mettano in molle la sera avanti 400 grammi di fagioli, e all'indomani si facciano bollire fino alla giusta cottura, versando poi nella pentola la misura d' acqua necessaria per la famiglia.

In una padellina si scaldino 100 grammi di olio d'oliva e vi si faccia soffriggere mezza cipolla tritata con tre cucchiaiate di farina.

Quando questo soffritto imbrunirà lo si versi nella pentola rimestando ben bene ed unendo 300 grammi di lasagne grosse.

6. MINESTRA DI RISO E PISELLI SECCHI

Dose per sei persone.

Si mettano in molle la sera avanti 300 grammi di piselli secchi, e all'indomani si mettano a bollire nel solito pentolone della minestra. Questa minestra guadagnerà in sapore se vi si metteranno a bollire insieme alcune cotenne di maiale, aromatizzando il brodo con due foglie di lauro e un ramoscello di basilico.

Verso la fine della cottura si condisca la minestra col seguente soffritto:

In un decilitro di olio scaldato a bollore si rosolerà una mezza cipolla che si toglierà tosto dalla padella, soffriggendovi poi tre cucchiaiate di farina, e versando, appena questa sarà bionda, il tutto nella pentola.

Regolati l'acqua, il sale, il pepe, si verseranno dentro 300 grammi di riso.

7. MINESTRA DI RISO E PISELLI FRESCHI

Ecco una buona zuppa della dolce primavera.

Si scaldino in una casseruola capace, 50 grammi di burro, 50 grammi di pancetta tagliati a quadrellini e vi si soffriggano mezza cipolla tritata fine, una bella manciata di prezzemolo trito e un chilogramma di pisellini freschi che si lasceranno affogare lentamente, ammollendoli ogni tanto con un cucchiaio d'acqua.

Quando i pisellini saranno cotti si passeranno nella solita pentola delle minestre, regolando la misura d'acqua, di sale e di pepe.

Un quarto d'ora prima di servire vi si cuocerà dentro il riso, calcolando 40 grammi per persona.

8. ZUPPA DI LENTICCHIE

Si mettano a bagno per un'intera notte 400 grammi di lenticchie. L'indomani si facciano bollire lentamente.

In una casseruola si preparino tre cucchiaiate d'olio e un pesto di 50 grammi di lardo e si mettano al fuoco. Quando questi saranno ben caldi vi si soffrigga mezza cipolla con del prezzemolo, con una fogliolina di salvia, con una di lauro e con due o tre cucchiaiate di farina. Si ammollisca questo soffritto con due cucchiai di aceto e si versi il tutto nella pentola delle lenticchie, regolando l'acqua, il sale e il pepe. Poi si lasci bollire tutto insieme molto adagio.

Si tagli a quadrelli del pane raffermo e lo si frigga in padella con pochissimo olio.

Dopo scodellata la minestra si serviranno a tavola questi quadrelli di pane.

II.

MINESTRE DI ORTAGGI

9. BRODO VEGETARIANO

Si mettano a bollire a fuoco lento per due ore, nella solita misura d'acqua, una cipolla, una carota, una foglia di sedano, una zucchina, una rapa, alcuni fiori di cavolo, una manciata di bietole, una patata, un po' di prezzemolo, un po' di basilico e qualsiasi altro ortaggio, omettendo naturalmente per necessità quelli che mancano nella stagione. Si sali a sufficenza, aggiungendo 50 grammi di burro oppure l'olio equivalente. Si passi quindi allo staccio tutto, e nel brodo che ne risulterà si cuocia pastina, o riso, o gnocchetti, a piacere.

10. ZUPPA DI ZUCCHINI

Si taglino a quadrelli 12 zucchini e si facciano restringere in 80 grammi di burro, aggiungendo del prezzemolo trito e qualche erba aromatica. Si bagni tutto con la solita misura di acqua, nella quale si sarà fatto sciogliere un cucchiaino di estratto di pomodoro.

Questa zuppa va servita col pane tagliato a quadrellini e fritto in padella con pochissimo olio.

11. ZUPPA DI CAVOLFIORE

Si mettano a fondere in una casseruola 50 grammi di burro e 50 grammi di pancetta, e vi si faccia arrossare dentro un cavolfiore tagliato a pezzetti; vi si uniscano una manciata di prezzemolo e tanta acqua quanta sarà necessaria per la zuppa. Dopo salato e pepato vi si cuocia il riso, calcolando per ogni commensale 40 grammi.

12. ZUPPA DI RISO E PATATE

Si sbuccino 4 o 5 patate, si taglino a quadrelli, e si mettano a bollire nella pentola insieme con un pesto di 100 grammi, fra lardo e pancetta, molto prezzemolo, sale, pepe, una foglia di lauro, una di salvia e un cucchiaino di estratto di pomodoro.

Quando le patate saranno cotte si addensi il brodo, passando una parte di esse al setaccio, e cuocendovi dentro il riso.

13. ZUPPA D'ERBE

In una casseruola larga si soffriggano un 100 grammi tra burro e lardo, mezza cipolla, un mazzetto di prezzemolo, e una fogliolina di salvia, tutto tritato minutamente.

Si taglino a piccoli pezzetti tutti gli erbaggi di stagione e si affoghino nel soffritto, insieme con un cucchiaio di salsa di pomodoro.

Quando saranno ben ristretti vi si aggiungano l'acqua nella solita misura e tre patate sbucciate, che appena cotte si passeranno al setaccio per addensare meglio la zuppa.

III.

MINESTRE ASCIUTTE

14. RISOTTO AL POMODORO

Si mettano in casseruola circa 100 grammi tra burro e olio, e si soffriggano in questi: una grossa cipolla ben tritata, una manciata di prezzemolo, mezzo chilogrammo di riso (che si farà soffriggere a trasparenza). Indi si versi la polpa di quattro o cinque pomodori, che si saranno fatti bollire a parte, e poi passati allo staccio.

Regolati l'acqua, il sale, il pepe, vi si aggiunga qualche fogliolina aromatica (salvia, lauro o altre erbe).

A metà cottura va messo il solito parmigiano.

15. RISOTTO DI FUNGHI

Se questo viene fatto con funghi freschi, allora bisogna lavare e tagliare a fettine circa 300 grammi di funghi, che verranno messi in casseruola con due cucchiai d' olio, con del prezzemolo tritato e con uno spicchio d'aglio, e lasciati cuocere per un quarto d'ora.

Si ponga al fuoco la solita casseruola con dentro 50 grammi di burro e due cucchiai di olio, e vi si faccia arrossare mezza cipolla. Si versi indi il riso e l'acqua, nella quale si scioglierà una punta di coltello di un buon estratto di carne. A metà cottura si regoli il sale, si versino i funghi ed il parmigiano.

Questo risotto può essere fatto anche con funghi secchi. In questo caso bisogna lasciar ammollire i funghi per alcune ore in acqua tiepida, e poi soffriggere nella casseruola grande, mezz'ora prima di gettarvi il riso.

16. RISOTTO DI PISELLI ALLA VENETA

Si sbucci un chilogramma o anche più di pisellini e si facciano bollire alcune manciate di bucce, dopo averle ben risciacquate. L'acqua, nella quale hanno bollito queste bucce, viene messa da parte e servirà più tardi.

In casseruola si mettano 100 grammi di pancetta tagliata a quadrellini e vi si soffriggano una bella cipolla tritata fine, ed uno spicchio d'aglio. Indi si versino i pisellini e si lascino cuocere per dieci minuti con due cucchiai di acqua. Successivamente si versi il riso, ed a poco a poco l'acqua, nella quale hanno bollito le bucce.

A metà cottura si regoli il sale, si mettano il parmigiano ed un pezzo di burro fresco.

17. RISOTTO DI VONGOLE ALLA VENETA (RISOTTO DI CAPEROZZOLI)

Si lavi in varie acque un chilogramma di vongole (che nella Venezia Giulia vengono chiamate « caperozzoli »), badando di liberarle dalla sabbia, e si mettano a bollire per alcuni minuti, affinchè si aprano. L' acqua, nella quale hanno bollito, viene messa da parte e servirà per il risotto.

Le vongole vengono tolte dal loro guscio e messe sopra un piatto.

In circa 100 grammi di olio si soffriggano una cipolla tritata, abbondante quantità di prezzemolo, due spicchi d'aglio ed un chilogrammo di riso. Quando questo sarà soffritto a trasparenza si uniranno le vongole e la loro acqua, regolando il sale e il pepe.

18. RISOTTO DI « PEOCI » ALLA VENETA

Questi molluschi che i Veneti chiamano « peoci » sono i mitili e si trovano nei nostri mari, comunemente attaccati alle rocce o ai pali.

I peoci vengono lavati e messi al fuoco in una casseruola larga con un po' d'acqua e coperti, affinchè i gusci si aprano. Tolti poi ad uno ad uno, si staccano col coltello i molluschi e si mettono in un recipiente, dove verrà colata, dopo passata, anche l'acqua, nella quale sono stati scottati.

In una casseruola si preparino 100 grammi di olio e si soffriggano una cipolla, del prezzemolo e due spicchi d'aglio, tritati minutamente.

Vi si getti dentro mezzo chilogramma di riso e lo si faccia rosolare a trasparenza. Quindi si uniscono i peoci con la loro acqua facendo cuocere tutto insieme, regolando il sale e il pepe, ed aggiungendo del parmigiano.

19. RISOTTO AL BRODETTO DI PESCE

Si prenda un chilogramma di pesce di differenti qualità, anche delle più ordinarie, unendo un po' di minutaglia e di granchiolini. Si faccia bollire il tutto lentamente, per un'ora, con una cipolla intera, una carota, uno spicchio d'aglio, due foglioline di lauro e due di salvia.

In un recipiente qualsiasi si passi il tutto al setaccio, avendo cura di togliere dal pesce le lische grosse per non farsi male. Si badi di strizzare il pesce in modo che non vi passi il brodo, che dovrà avere un aspetto denso.

Indi si preparino 100 grammi di olio bollente, nel quale si rosolerà mezza cipolla e un po' di prezzemolo prima di versarvi mezzo chilogramma di riso, che si innaffierà immediatamente col suddetto brodo di pesce. Si unirà poi del pomodoro e due cucchiaiate di aceto e da ultimo il parmigiano.

20. RISOTTO DI CALAMARI

Si prenda mezzo chilogrammo di calamari, si puliscano e si taglino a fettine. Si rosolino nell'olio caldo una cipolla, del prezzemolo e uno spicchio d'aglio, e poi si versino dentro i calamari e due cucchiai di aceto.

Lasciati cuocere per circa venti minuti si versi nella pentola mezzo chilogrammo di riso e l' acqua necessaria. La bollitura va spinta a fuoco vivo, e verso la fine della cottura vi si metta dell'abbondante parmigiano.

21. RISOTTO DI SEPPIE

Nello stesso modo del precedente si prepara anche il risotto di seppie.

Nel pulirle bisogna aver cura di mettere da parte la vescichetta del nero. Una o due di queste vescichette possono essere messe più tardi nel riso. Molti invece preferiscono omettere questa aggiunta.

Mettendo il nero si avrà il risotto alla fiorentina, ed in questo caso va omesso l'aceto.

22. RISOTTO DI SCAMPI

Si soffriggano nell'olio mezza cipolla e poi il riso. Dopo due o tre minuti si aggiungano le code degli scampi crude e vi si versi l'acqua bollente, nella quale prima si saranno bollito le teste ed i gusci dei crostacei.

A metà cotturra si aggiungano 50 grammi di burro e molto parmigiano.

23. TAGLIATELLE VERDI ALLA BOLOGNESE

Si pongano sull'asse 600 grammi di farina, vi si faccia la fossetta e la si intrida con quattro uova intere, un tuorlo, due mezzi gusci di acqua, sale e due o tre cucchiaiate di spinaci già lessati, ben spremuti dall'acqua, passati al setaccio e soffritti nel burro. Si impasti tutto assieme, lavorando molto bene, e si lasci poi riposare questa pasta, coprendola con un tovagliolo.

Poi, spianata col matterello un po' più grossa del solito, la si tagli a lasagne larghe un dito.

Dopo bollita e sgocciolata questa pasta viene condita con abbondante quantità di burro e formaggio. Poi viene disposta a strati su un piatto, col quale verrà posta nel forno. Fra uno strato e l'altro le tagliatelle vengono spalmate con la seguente besciamella:

In 100 grammi di burro fusi al fuoco si fan-

no dorare due o tre cucchiaini di farina e vi si versa immediatamente mezzo litro di latte bollente. Si rimesta sempre il tutto per evitare grumi, e si mette il sale.

Oltre che mettere questa besciamella fra uno strato e l'altro, essa verrà anche versata in modo da coprire tutta la pasta. Questa verrà poi messa in forno sullo stesso piatto con cui verrà servita, e tenuta dentro fino a che farà una bella crostina.

Questa dose potrà bastare per sei persone.

24. MACCHERONI ALLA NAPOLETANA

Per ogni persona si possono calcolare 150 grammi di pasta secca.

La pasta va cucinata « al dente ».

In una casseruola si preparino 100 grammi fra burro e olio (i napoletani preferiscono lo strutto) e si soffrigga una cipolla tritata molto fina. Vi si uniscano poi un chilogrammo di pomodori sbucciati, privati dei semi e tritati, e un ramoscello di basilico pure tritato. Vi si aggiungano il sale, il pepe e, se i pomodori sono acidi, anche un cucchiaio di zucchero.

Si faccia bollire la salsa fino al raggiungimento della voluta densità, e poi si versi sulla pasta insieme con del parmigiano.

Queste dosi serviranno per condire la pasta per sei persone.

25. SPAGHETTI ALLA PUGLIESE

Si prenda un chilogrammo di pomodoro. Si scottino i pomodori in acqua bollente, si sbuccino, si aprano, si tolgano i semi e si facciano saltare in una casseruola, dove si sarà avuto cura di scaldare 100 grammi fra strutto ed olio, e dove si saranno soffritti una buona manciata di prezzemolo ed uno spicchio d'aglio tritati fini.

Quando questo insieme sarà ristretto si aggiungano cinque o sei filetti di acciughe e 50 grammi di capperi ben tritati, ed una presa di origano, ossia la più aromatica delle erbe usata molto nella cucina meridionale.

Con questa salsa si condisce la pasta asciutta.

26. TAGLIATELLE ALLE VONGOLE

Si cuociano e si sgocciolino quante tagliatelle saranno necessarie, calcolando 150 grammi per persona.

Si sguscino le vongole (1 chilogrammo) e si facciano saltare in padella nell'olio bollentissimo insieme con una tritata di prezzemolo, aglio, pomodoro, pepe e pochissimo sale.

Quando il tutto sarà soffritto si condiscano le tagliatelle.

27. SPAGHETTI ALLA SALSA DI ACCIUGHE (« BIGOLI ALLA VENEZIANA »)

Si comperi possibilmente pasta ordinaria, scura e precisamente spaghetti (bucatini) ossia, come li chiamano i veneti, « bigoli » e si cuociano « al dente ».

Si metta in padella 100 grammi di olio, si riscaldi fortemente e vi si soffrigga una cipolla tritata finissima. Quando questa sarà dorata si aggiungano 10 filetti di acciughe tritati. Rimescolati un po' si versino sulla pasta.

Alcuni usano soffriggere prima di mettere le acciughe due cucchiai di pane grattugiato.

28. PASTA ALLA GENOVESE

Si cuocia la pasta di qualunque formato, calcolando sempre 150 grammi per persona.

Il seguente pesto basterà per condire la pasta per sei persone.

Si tritino o meglio si battano bene nel mortaio 3 o 4 spicchi d'aglio e un mazzo di basilico fresco, abbondante formaggio parmigiano e formaggio olandese. Il tutto dovrà essere ridotto ad un impasto, che verrà sciolto in abbondante quantità di buon olio.

Per rendere meno densa questa salsa vi si aggiunge all'ultimo momento qualche cucchiaiata di acqua bollente.

29. MACCHERONI GRATINATI

I maccheroni cotti al dente e sgocciolati bene si condiscano con abbondante burro fresco fuso al fuoco, con altrettanto prosciutto cotto tritato e con del parmigiano.

Posti sopra un piatto che resista al forno si ricoprano con la seguente besciamella:

50 grammi burro, nel quale si faranno dorare al fuoco 2 cucchiai di farina e dove, rimestando sempre, si aggiungerà a poco per volta un quarto di litro di latte bollente.

Coperti con questa salsa i maccheroni vanno messi al forno, dove si lasceranno gratinare.

30. CANNELLONI

Questa pasta di dimensioni massime si trova in vendita nei migliori negozi di generi alimentari.

I cannelloni vanno fatti bollire in una casseruola larga e vanno tolti a mezza cottura, a mezzo di una paletta.

Con l' aiuto di un cucchiaino essi vanno riempiti con un intingolo preparato con fegatini di pollo, con pisellini o funghi.

Dopo riempiti, i cannelloni vanno disposti in bell'ordine su un piatto resistente al calore, e messi un quarto d'ora in forno dopo aver posto sopra e fra i singoli cannelloni dei pezzetti di burro.

Quando hanno preso un bel colore si possono levare e servire sullo stesso piatto, facendo passare a parte una salsiera con del burro fuso.

IV.

GNOCCHI E TORCIGLIONI

31. GNOCCHI ALLA ROMANA

Si mettano a bollire in una casseruola tre quarti di litro di latte e si versi dentro a cucchiaiate del semolino, facendo una polentina abbastanza soda.

Si tolga poi questa polentina dal fuoco e vi si aggiungano 100 grammi di burro, e rimestando sempre, vi si faccia cadere uno alla volta quattro uova intere. L' impasto che si otterrà dovrà essere omogeneo e solido. Se così non fosse, si aggiungerà qualche cucchiaino di pane grattugiato. Si regoli il sale.

Si polverizzi di pane grattugiato fine l'asse e vi si rovesci sopra l'impasto, e con un coltello e con l'aiuto delle mani lo si spiani della grossezza di un dito. Indi col tagliapasta rotondo si taglino tanti dischi, che verranno staccati dall' asse con un coltello, si dispongano in bell'ordine sopra un piatto che resista al forno e che si avrà l'avvertenza di ungere prima bene con del burro.

Quando tutti i gnocchi saranno tagliati e disposti sul piatto, si fonda del burro al fuo-

co e lo si versi sopra, unitamente al parmigiano. Poi si metta tutto nel forno per circa 20 minuti, e cioè fino a tanto che i gnocchi avranno preso un bel colore.

Vengono serviti con del burro fuso che si farà girare in salsiera.

Questa dose basterà per 5 o 6 persone.

32. GNOCCHI DI PATATE

Per sei persone si possono calcolare chilogrammi uno e mezzo di patate crude che verranno lessate e schiacciate con l' apposito schiacciapatate. Per ottenere un buon impasto si calcoli per ogni chilogrammo di patate 250 grammi di farina.

In questo caso si mettano sull'asse 375 grammi di farina. Se le patate sono farinose si può impastare meno farina.

Quando tutte le patate saranno schiacciate si farà la fossetta e vi si introdurranno alcune manciate di farina e due uova intere, il sale necessario, e si comincerà ad amalgamare, servendosi da prima di un coltellino e poi delle mani, prendendo sempre della farina che si sarà pesata prima, e ciò fino a tanto che si avrà nelle mani un pastone sodo che non si attaccherà più.

Si facciano allora dei filoncini e con un coltello si tagli ognuno di questi a pezzi non più lunghi di quattro centimetri e grossi come un pollice. Si arrotondino questi pezzi sul rove-

scio di una grattugia premendo leggermente col dito in modo da imprimer loro da una parte una piccola fossetta.

Si fanno bollire in acqua salata pochi per volta, togliendoli poi col mestolo bucato.

Vanno conditi con del burro fuso e con la salsa di pomodoro.

33. GNOCCHI DI PANE

Si lascino rammollire in una bacinella con del latte bollente 10 o 12 fettine di pane raffermo tagliate a quadrellini. Si rimesti ogni tanto, badando che il pane non sia pregno di liquido, ma soltanto molle.

Un'ora prima della colazione si soffriggano a trasparenza 100 grammi di pancetta tagliata a quadrelli e si versino poi sul pane.

Si friggano poi in 50 grammi di burro due o tre fette di pane, pure tagliate a quadrelli, si uniscano due foglie di salvia, e si versi tutto nella bacinella dell'impasto, aggiungendo due uova intere e due o tre cucchiaiate di farina.

Si formino gli gnocchi, mettendo sull'asse un po' di farina e arrotolando una cucchiaiata d'impasto per volta, in modo da fare delle pallottole della grandezza di albicocche.

Si provi prima a gettarne uno nell'acqua bollente, e se si vedrà che questo non è ancora

abbastanza solido, si aggiunga all' impasto ancora un po' di farina.

Si facciano bollire pochi per volta e quando vengono a galla si tolgano col mestolo bucato.

Questi gnocchi vanno conditi con molto burro e parmigiano.

Questa dose basterà per 5 o 6 persone.

34. GNOCCHI DI SPINACI

Lessati e passati allo staccio un chilogrammo di spinaci si soffriggano in 50 grammi di burro nel quale si sarà fatto dorare un cucchiaio di farina.

Quando saranno ristretti si tolgano dal fuoco e vi si aggiunga la mollica di due fette di pane inzuppato in due uova intere. Si può aggiungere l'odore di qualche erba aromatica. Indi si prendano a cucchiaini e si arrotolino nella farina.

Se ne faccia bollire per prova uno e se non resiste alla bollitura si aggiunga all'impasto un po' di farina.

Vanno conditi con burro fuso e parmigiano.

35. AGNELLOTTI DI RICOTTA

Si faccia la pasta con 300 grammi di farina, un uovo intero, due tuorli e qualche guscio d'uovo d'acqua. Lavorata bene la si lasci riposare sotto un tovagliolo. Dopo stesa si taglino col tagliapasta dei dischi del diametro di 4 centimetri.

Sopra ogni disco si ponga un cucchiaino del seguente ripieno:

1 chilogrammo di spinaci, lessati, passati allo staccio e soffritti in 50 grammi di burro, ai quali si aggiungeranno, dopo ristretti, 200 grammi di ricotta passata al setaccio, un uovo intero, del parmigiano ed una raschiatura di noce moscata.

I dischi vanno poi ripiegati premendo gli orli con le dita.

Bolliti in acqua salata, colati, vanno conditi con burro e formaggio.

36. GNOCCHI DI RICOTTA

Si tramenino 50 grammi di burro con tre tuorli d'uovo, si aggiungano mezzo chilogrammo di ricotta passata al setaccio, le tre chiare battute a neve e 250 grammi di semolino crudo.

Si formino degli gnocchi della grandezza di albicocche e si facciano bollire per 20 minuti, mettendoli in acqua salata bollente.

Vanno conditi con burro, briciole di pane e parmigiano.

Questa dose basterà per sei persone.

37. TORCIGLIONE DI PATATE

Si pesino per questo torciglione chilogrammi uno e mezzo di patate e 375 grammi di farina, ossia per ogni chilogrammo di patate 250 grammi di farina.

Si cuociano le patate, si schiaccino e si impastino con due uova intere e il sale come si è fatto per gli gnocchi.

Quando si sarà ottenuto un pastone omogeneo che non si attaccherà più alle mani, si spolverizzi bene di farina l'asse e vi si stenda la pasta a mezzo del matterello, dandole una forma allungata e badando che abbia la grossezza di un dito.

Intanto si scaldino in padella 100 grammi di burro, vi si facciano arrossare tre o quattro cucchiai di pane grattugiato e si stenda tutto sullo sfoglio, aiutandosi col dorso di un coltello.

Si arrotoli poi lo sfoglio formando un lungo cilindro a guisa di salame. All'ultimo giro

lo si faccia passare sopra un pezzo di tela che abbia circa la stessa lunghezza, girandolo poi su se stesso. Lo si immerga chiuso nell'acqua bollente e lo si lasci bollire per un quarto d'ora.

Tenendo saldo il coperchio lo si scoli dall'acqua e lo si rovesci sull'asse; si tolga la tela e lo si tagli a fette della grossezza di uno o due dita.

Si dispongano le fette sul piatto di portata e si condiscano col burro e formaggio. Si fonda al fuoco abbondante burro e lo si serva in salsiera, facendo passare anche il parmigiano.

38. TORCIGLIONE DI SPINACI

Si faccia uno sfoglio con farina, due uova intere e sale.

Si facciano bollire chilogrammi uno e mezzo di spinaci, si passino al setaccio e si soffriggano con del burro. Vi si unisca poi la seguente besciamella:

Si metta al fuoco una casseruola con 50 grammi di burro e rimestando sempre vi si aggiunga adagio un quarto di litro di latte bollente. Si amalgami bene questa besciamella con gli spinaci, aggiungendo due uova intere e del parmigiano.

Si spiani il foglio in forma allungata e vi si distenda sopra il composto aiutandosi col dorso di un coltello. Indi lo si arrotoli, avvolto nella tela, e lo si faccia bollire.

Queste ultime operazioni vanno eseguite come è spiegato al numero precedente.

Levato dalla tela, va tagliato come il precedente e condito con burro e formaggio.

V.

PESCE

39. PESCE ALLESSO

È il momento di mangiare molto pesce e quindi la massaia che non lo conosce bene, deve cercare di farne un'ampia conoscenza.

Qui facciamo seguire il modo di allessare un pesce che può variare da un branzino o da un dentice, pesci di lusso, ad un modesto cefalo, volpina od altro. Il modo di metterlo a lessare è sempre lo stesso, ed è questo:

Si levino prima le scaglie o squame, mettendo il pesce sopra un tagliere, e passando il dorso di un coltello dalla coda verso la testa ripetutamente, badando però di non ledere la pelle.

Per levare le interiora si sollevino con un dito le branchie e con l'indice destro si estraggano con precauzione le budella e la vescichetta del fiele. Poscia si lavi il pesce sotto il rubinetto, lo si sali e lo si metta nella pesciaiola, che sarà munita di un doppio fondo e di due manichi per sollevare il pesce senza

romperlo quando sarà cotto. In mancanza di una pesciaiola si adoperi una pentola bassa e si abbia la massima cura per estrarre il pesce senza romperlo.

Il pesce va coperto di acqua fredda nella quale si verserà un mezzo bicchiere di aceto, e vi si metteranno una cipolla tagliata in due, del prezzemolo in abbondanza, due foglie di lauro, un rametto di rosmarino, due spicchi d'aglio, mezzo limone tagliato a fette, del pepe grosso e sale.

La bollitura deve procedere lenta e quando gli occhi del pesce sporgeranno come due perle bianche, esso sarà cotto in punto.

Lo si serva caldo con patate allesse e condito con olio e limone, oppure freddo con salsa maionnese.

40. ORATA ARROSTITA

Come detto per il pesce allesso, anche per arrostire il pesce alla griglia è consigliabile di non fare il taglio sul ventre per estrarre le interiora, ma bensì di sollevare una branchia ed introdurre un dito nell'interno in modo da estrarre le interiora senza lacerare il pesce. Per far questo però è necessaria un po' di abilità, che si acquista con la pratica.

Non si lavi il pesce in acqua abbondante, ma bensì con una pezzuola, avendo poi cura di asciugarlo bene.

Si ponga il pesce sopra un piatto e lo si sali, vi si metta il pepe e lo si unga pochissimo con olio.

Si riscaldi molto bene sulla brace la graticola e la si unga con dell'olio. Vi si ponga sopra l'orata e la si faccia arrostire a fuoco vivo, mentre con un pennello la si ungerà di

tanto in tanto con olio. Nel voltarla si abbia cura di non lacerare la pelle.

Verso la fine della cottura si sparga sul pesce una manciata di prezzemolo trito.

L'orata va servita con spicchi di limone.

41. SGOMBRI, CEFALI, RIBONI, ecc.

Si preparano nello stesso modo e si arrostiscono alla graticola, usando le stesse precauzioni come per l' orata (vedi numero precedente).

42. PESCE IN BRODETTO ALLA VENETA

Più si variano le qualità del pesce per il brodetto, più questo riesce saporito.

Si prendano quindi dei guatti gialli, una scarpena, dei cefali, qualche pezzo di anguilla, un carpione, una seppia, ecc.

I pesci piccoli, i granchiolini, le canocchie, vanno bolliti separatamente e si passano poi al setaccio, versando il loro sugo per completare il brodetto.

Si soffriggano in abbondante olio una cipolla affettata, molto prezzemolo, due spicchi di aglio, una foglia di lauro e quando tutto sarà soffritto vi si metta il pesce tagliato a pezzi grossi e leggermente infarinato, facendolo arrossare d'ambo le parti. Si mettano pure alcuni cucchiai di acqua. Ciò fatto si estragga il pesce con la paletta bucata e lo si lasci sopra un piatto finchè sarà completato il sugo, soffriggendovi un cucchiaio di farina e versando uno o due cucchiai di aceto e il sugo di

tre o quattro pomodori lessati, oppure un cucchiaino di estratto di pomodoro.

Si rimetta delicatamente il pesce lasciando restringere il sugo.

Il brodetto viene quasi sempre accompagnato dalla polenta.

43. CACIUCCO ALLA LIVORNESE

Il caciucco si fa nello stesso modo del precedente, unendo a piacere anche degli erbaggi, ossia alcuni mazzi di bietole tritate grosse ed un peperone rosso secco, pure tritato.

Quando si fa col peperone escludere l'aceto.

Lo si serva con crostini di pane fritti prima nell'olio.

44. SEPPIE ALLA TOSCANA

Si puliscano le seppie bene, si taglino a liste e si sgocciolino.

Si prepari intanto in una casseruola un soffritto d'olio con prezzemolo, sedano e cipolla tritata. Quando tutto sarà ben rosolato si aggiungano quattro o cinque mazzi di bietole alle quali si saranno prima tolte le costole e si saranno trinciate grossolanamente.

Aggiunta un po' d'acqua si cuocia tutto per alcuni minuti. Indi si mettano dentro le seppie, un po' di sale, un po' di pepe, ed un cucchiaino di salsa di pomodoro.

Dopo tre quarti d'ora di cottura le seppie saranno pronte per essere servite.

45. PESCE FRITTO IN GENERALE

Quasi tutte le specie di pesci si adattano ad essere fritti; quelli però che comunemente si preferiscono sono: le sardelle, i sardoni, i naselli, le sogliole, le triglie, le anguille ed i guatti gialli.

Per friggere i pesci non si ha che da pulirli, toglier loro le branchie, le interiora e le squame, da lavarli, sgocciolarli ed infarinarli. Poi vanno posti in padella nell'olio bollente.

I pesci più piccoli, come le sardelle ed i sardoni, non si sventrano, ma togliendo loro la testa, si strappano insieme le interiora.

46. CALAMARI

Si estragga, tirando forte, l'osso che hanno sulla schiena, poi con le forbici si taglino per il lungo dell'involucro cartilaginoso; si tolga loro la vescichetta del nero che si trova internamente, gli occhi ed i due piccoli ossi della bocca.

Si taglino poi a liste lunghe un dito, si lavino, si sgocciolino e si friggano, dopo averli infarinati.

47. SEPPIE

Nella stessa maniera dei precedenti si puliscano pure le seppie, si liberino della vescichetta del nero, si taglino e si friggano.

48. SEPPIOLINE E CALAMARETTI

Quando sono piccoli basta lavarli e toglier loro l'osso. Poi vengono fritti interi dopo averli passati ed asciugati molto bene nella farina.

49. SOGLIOLE FRITTE

La sogliola è un pesce di primissima qualità e richiede quindi molta attenzione nel friggerla, affinchè non si laceri.

Se le sogliole sono di dimensioni maggiori basta semplicemente infarinarle prima di friggerle; se invece sono più piccole, è consigliabile immergerle prima nell'uovo sbattuto e passarle al pane grattugiato.

50. TRIGLIE ARROSTE

Si puliscono sollevando le branchie ed estraendo le interiora. Si lavano solamente con una pezzuola e si asciugano accuratamente, poi si salano.

Si pone la graticola a riscaldare sulle braci e la si unge abbondantemente con olio; indi si pongono le triglie e si lasciano arrostire a fuoco moderato. Verso la fine si cospargono di prezzemolo trito.

51. TRIGLIE ALLA LIVORNESE

Si metta in casseruola dell'olio e vi si soffriggano due spicchi d'aglio, abbondante prezzemolo e sedano finemente tritati. Si unisca il sugo di alcuni pomodori e si mettano il pepe e il sale.

Si pongano poi in casseruola le triglie e si cuociano fino a che saranno pronte e cioè per una ventina di minuti.

Verso la fine della cottura si cospargano di prezzemolo.

52. ROMBO

Il rombo è un pesce delicatissimo, di forma piatta e larga.

Lo si mangia allesso, preparandolo come al N.° 39, oppure tagliato a pezzi quadrati e fritto, dopo passato nell'uovo e nel pane grattuggiato.

53. TONNO ARROSTO

Si arrosta a fette sulla griglia come qualsiasi altro pesce, seguendo sempre il solito insegnamento. Si abbia cura di lavare ogni singola fetta con la pezzuola ed asciugarla, di metterci il sale e il pepe e di ungerla con poco olio.

La graticola va scaldata bene ed unta con olio.

Via via che si arrostiscono le fette vanno sempre unte d' olio mediante un pennello o una penna.

L'arrostitura deve procedere a fuoco moderato.

Il tonno si può arrostire anche in casseruola come viene spiegato al numero seguente.

54. MODO DI ARROSTIRE QUALUNQUE PESCE SENZA GRATICOLA

In mancanza di graticola e di fornello a brace, il pesce può venir arrostito anche in casseruola.

In tal caso il pesce, messo a freddo in casseruola, viene coperto d'olio ed arrostito a fuoco lento prima da una parte e poi dall'altra.

Tutte le altre operazioni per pulire, preparare e salare il pesce vanno fatte come è spiegato per ogni singolo pesce.

Il tonno viene pure arrostito seguendo le stesse norme, ma mettendovi un po' più di olio che per gli altri pesci. Inoltre il tonno fatto in questo modo diviene più saporito, se invece del pepe si mette polvere di finocchio.

55. CALAMARI RIPIENI

Si puliscano i calamari, liberandoli dall'osso della schiena, e tagliando loro le teste, che tritate insieme con i tentacoli ed a quelle sporgenze che rassomigliano ad ali, uniti a prezzemolo, aglio, pepe, sale, una manciata di pane grattugiato e a un po' d'olio, formeranno un morbido ripieno.

Indi con un cucchiaino si riempiano i corpi dei calamari con tale ripieno, fermando alle estremità l'involucro con degli stecchini.

Si pongano poi a stufare in una casseruola con dell'olio, avendo cura di pungerli ogni tanto con un ago grosso per evitare che scoppino. Si innaffino ogni tanto con qualche goccia d'acqua, ed in una mezz'ora saranno cotti.

56. POLIPI (« FOLPI ALLA VENETA »)

Oltre alle seppie ed ai calamari nelle città marinare si usano molto i polipi, che rassomigliano moltissimo a quelli, ma sono più grandi e più duri.

I polipi si fanno quasi esclusivamente allessi, poichè negli altri modi riescono difficilmente ad essere teneri.

Bisogna farli bollire ben bene fino a che saranno teneri, e cioè per buone due ore. Vengono tagliati a fettine, messi sott'olio e cosparsi di prezzemolo ed aglio ben tritati.

Un piatto ghiotto sono i « folpetti », cioè i polipi piccolissimi, i quali vengono fatti nello stesso modo.

Saranno più saporiti se preparati un giorno prima e se saranno lasciati tutta una notte, od anche di più, nell'olio.

57. SARDELLE IN « SAOR » ALLA VENEZIANA

Le sardelle si friggono come al solito, indi si tolgono dalla padella e si mettono sopra un piatto, mentre si colerà via gran parte dell'olio, e si lascerà in padella solamente quello più denso.

Vi si soffriggano 50 grammi di pignoli e 50 di zibibbo, qualche fogliuzza di rosmarino, salvia e lauro, due cucchiai di farina e due cucchiaiate di aceto.

Si rimettano in padella le sardelle, prendendole con la paletta bucata, e si lascino a bollire con un po' d'acqua per circa venti minuti.

Le sardelle possono essere conservate così anche per alcuni giorni.

58. POLPETTE DI SARDELLE

Si tolga la lisca alle sardelle e si passino al tritacarne, si uniscano: un soffritto d'aglio e prezzemolo, un uovo intero e qualche cucchiaiata di pane grattugiato.

Si friggano in padella le polpettine formate con l'impasto e poi si lasci colare parte dell'olio.

In una ciotola si lavori a modo di crema un po' d'olio, del succo di limone e acqua, e si versi poi questa salsa sulle polpette, facendole sobbollire per cinque minuti.

59. SARDELLE PANATE

Si aprano le sardelle e si tolgano loro le teste, le lische e le interiora, si salino e si passino nella farina, nell'uovo e nel pane grattugiato, indi si friggano nell'olio bollente.

60. SGOMBRI IN BIANCO

Si pongano gli sgombri puliti in una casseruola con dell'olio a freddo, con del prezzemolo trito, col sale e col pepe. Si lascino poi cuocere, coperti, nell'acqua che essi stessi rimandano, aggiungendone dell'altra quando quella sarà consumata. In fine di cottura si aggiunga l'agro di un limone.

La cottura non deve durare più di venti minuti.

Gli sgombri in bianco vanno serviti freddi.

61. BACCALÀ O STOCCAFISSO IN UMIDO

È più consigliabile comperare il baccalà già ammollito.

Lo si mondi da tutte le lische, da tutte le pellicole e dal budello, lasciando qualche pezzo di pelle più grossa.

Si soffriggano in casseruola con abbondante olio, una cipolla tritata e una buona manciata di prezzemolo, nonchè una patata grattugiata. Vi si uniscano due o tre sardelle salate, mondate dalle lische e fatte a pezzi, e due buone cucchiaiate di pane grattugiato.

Quando tutto questo insieme sarà ben soffritto, si metta in casseruola il baccalà tagliato a pezzi grossi e lo si faccia rosolare rigirandolo con la paletta e facendo attenzione di non mandarlo troppo in frantumi. Messa la salsa di pomodoro, il sale e il pepe, si restringa bene il sugo.

Saranno sufficenti tre quarti d'ora di cottura.

62. CREMA DI BACCALÀ ALLA VENEZIANA

Si metta a bollire il baccalà, coperto d'acqua, in casseruola, dopo averlo accuratamente mondato da ogni lisca e da ogni pellicola. Dopo un quarto d'ora lo si coli.

Il baccalà va messo poi in una bacinella, battuto e rimestato ben bene, in modo da farlo venire come una crema. Posto così al fuoco in una casseruola con sale e pepe va continuamente rimestato, mentre vi si verserà a filo dell'olio.

Il baccalà dovrà apparire come una crema. Viene servito con contorno di crostini fritti.

63. MERLUZZO

Il merluzzo, che viene conservato nel sale, dovrà esser messo a bagno e tenuto dentro un giorno ed una notte, cambiando l'acqua almeno tre o quattro volte.

Un'ora prima di servirlo va messo al fuoco in acqua fredda e fatto bollire per una buona mezz'ora. Dopo colato, lo si apra, lo si mondi dalle lische e dalle pelli. Poi lo si ponga sul piatto di portata e lo si condisca con abbondante olio, con pepe e con quanto sale sarà necessario. Se il merluzzo sarà abbastanza salato si ometta completamente il sale. Vi si metta pure una buona manciata di prezzemolo trito.

Lo si serva con contorno di patate allesse e tagliate a quarti.

64. MERLUZZO FRITTO

Dopo averlo lasciato ammollire un giorno e una notte, cambiando tre o quattro volte l'acqua, lo si tagli a pezzi quadrati di cinque o sei centimetri e lo si immerga nella pastella fatta nel modo seguente:

Si sciolgano 100 grammi di farina nel latte o anche nell'acqua, aggiungendo un cucchiaio d'olio e un pizzico di sale. Si lavori bene questa pastella fino a tanto che sarà diventata morbida e la si lasci poi riposare per qualche tempo al lontano tepore del fuoco.

Prima di immergervi i pezzi di merluzzo si aggiunga alla pastella un uovo intero. I pezzi di merluzzo vanno fritti immediatamente nell'olio.

65. SCAMPI

Si tagli con le forbici il guscio che ricopre la pancia di questo crostaceo e lo si allarghi con le dita, e senza però troppo manipolarlo si tolga la codina carnosa.

Le codine vanno fritte, dopo passate nella farina, nell' uovo e polverizzate leggermente di pane grattugiato molto fine. Le teste e gli avanzi dei corpi vanno lessate e col brodo ricavato si innaffi il risotto, nel quale si farà cuocere anche qualche codina.

Vedere al N. 22 il « Risotto di scampi ».

Le code di scampi vanno servite con spicchi di limone.

66. ZUPPA DI PESCE

Per questa zuppa si prendano diverse specie di pesce, come per esempio: aselli, triglie, orate, rombo, carpione, granchiolini, sogliole e così via.

Si ponga in casseruola un quarto di litro d'olio e vi si soffriggano una grossa cipolla tritata, del prezzemolo, uno spicchio d'aglio, una foglia di lauro, una di salvia, una di rosmarino e alcuni pomodori tagliati a pezzi (o se non è la stagione un cucchiaino di estratto di pomodoro).

Quando tutto questo insieme avrà preso un colore d'oro, si metta dentro il pesce (se è grande, tagliato a pezzi), leggermente infarinato. Fattolo un po' rosolare lo si copra di acqua e lo si faccia bollire per 20 minuti al massimo. Tolto delicatamente col mestolo bucato, lo si posi sopra alcune fette di pane raffermo, che si sarà prima fritto nell'olio bollente.

Si faccia restringere il sugo e lo si versi sul pesce, e si serva così tutto insieme.

67. ZUPPA DI CANOCCHIE ALLA VENETA

Si metta dell'abbondante olio in una casseruola grande e vi si soffriggano due spicchi di aglio, molto prezzemolo e due cucchiaiate di pane grattugiato. Si pongano poi dentro le canocchie con i loro gusci e ben lavate. Sarà utile tagliar loro un po' in giro le parti pungenti per non ferirsi nel maneggiarle a tavola.

Si lascino le canocchie a soffocare, coperte, aggiungendo qualche cucchiaiata d'acqua, qualora non bastasse quella che rimandano da se stesse.

Basteranno dai 20 ai 25 minuti di cottura.

Si preparino delle fette di pane raffermo sopra un piatto di portata, e vi si versino sopra le canocchie con il loro brodo, servendole a tavola così.

68. ZUPPA DI SCAMPI

Nello stesso modo della precedente va pure preparata la zuppa di scampi, la qual zuppa è ancor più saporita della prima.

Un altro modo di fare questa zuppa è il seguente:

Si estraggano dal guscio le code, praticando con le forbici un taglio e procedendo poi nel modo spiegato sopra.

69. GRANCHIO

Questo crostaceo va immerso nell'acqua bollente; si lasci bollire per circa dieci minuti.

Poi bisogna staccare l'intero involucro che ricopre il dorso, e con pazienza e con l'aiuto d'un coltellino a punta si estrae tutta la polpa, nonchè il liquido contenuto nelle caselle del corpo.

Le zampe vanno battute con la mazza e la polpa che si estrae va aggiunta a quella levata dal corpo.

Questa polpa può essere servita così, condita con olio, pepe, sale e limone, oppure nel modo spiegato al numero seguente.

70. GRANZEOLA ALLA TRIESTINA (GRATINATA)

Estratta che si avrà tutta la polpa del granchio (o « granzeola », come si chiama nel Veneto) questa polpa verrà rimessa nello stesso guscio con olio, pepe, sale, pane grattato e prezzemolo, mescolando tutto ben bene. Posto il guscio con la polpa preparata come detto sulla griglia o in forno si lascerà arrostire per circa 10 minuti.

Verrà servita nello stesso guscio.

71. CANESTRELLI, PEOCI, DATTERI DI MARE, CAPE, E OGNI ALTRO TESTACEO

Dopo aperti i singoli testacei vanno posati sulla graticola posta su braci ardenti.

Si prepari un insieme di prezzemolo, aglio, pane grattugiato, sale e pepe e si riempiano le mezze valve dei testacei dove trovansi i molluschi. Si ponga una valva vicino all'altra sulla graticola e si versi su ognuna dell'olio, lasciandole gratinare e servendole sopra un vassoio con spicchi di limone.

72. OSTRICHE

Si aprano i gusci con un coltello ottuso, badando di non disperdere l'acqua salsa che contengono. Alle ostriche aperte si tolga il guscio superiore e pulito l'orlo del guscio che rimane si adagino sopra una salvietta sul piatto destinato a ogni commensale, calcolando da sei a otto pezzi per ciascuno.

Si servono con spicchi di limone.

73. PASTICCIO DI TONNO

Si sminuzzino 150 grammi di tonno fresco e si amalgamino con questi 2 uova, 2 cucchiai di pane grattato e due di parmigiano.

Si formi con l'impasto un salamino, che dovrà esser chiuso in un tovagliolo, saldato alle estremità.

Lo si faccia bollire per 20 minuti in acqua salata.

Freddo, lo si tagli e lo si copra di salsa maionnese.

74. TONNO SOTT'OLIO

Se si vuol conservare il tonno per l'inverno si proceda nel modo seguente:

Si metta a bollire il tonno nell'acqua fredda, calcolando per ogni litro d'acqua: 100 grammi di sale e un quarto di litro di aceto. Si facciano bollire insieme anche una cipolla tagliata, una carota, un sedano, del prezzemolo, del pepe in grano, della noce moscata, alcuni chiodi di garofano e qualche erba aromatica, come lauro, rosmarino e maggiorana.

Dopo mezz'ora di buona bollitura il tonno va levato dall'acqua a mezzo della paletta bucata e posto a colare sul setaccio, lasciandovelo per tutta la notte. L'indomani lo si asciughi d'ambo le parti con la pezzuola e lo si mondi da ogni più piccola pelle ed ossicino.

I pezzi di tonno vanno poi messi in vasi di vetro e ben coperti d'olio finissimo, alternando ad ogni fila di tonno alcune foglie di lauro e qualche chicco di pepe, e ciò fino a che il vaso sarà colmo.

Lo si chiuda bene.

75. ACCIUGHINE ALLA MARINARA

Questo è un piatto ghiotto per un antipasto di famiglia.

Si prendano una ventina di sardelle salate a buon prezzo e si mettano a purificare nell'acqua e aceto.

Poi col rovescio d'un coltello si levino loro le scaglie, si aprano, si tolgano loro la testa e la lisca e si lavino ben bene in parecchie acque.

Si metta poi uno strato di sardelle in una compostiera di vetro, e si trinci una cipolla a fettucce, che si porranno fra le sardelle. Si versi un po' d'olio e qualche goccia di aceto. Si continui così a mettere acciughe, fettucce di cipolla, olio e aceto finchè tutta la quantità sarà messa sott'olio.

Lasciate marinare una notte, l'indomani saranno gustosissime.

76. ANGUILLA (CAPITONE)

Le anguille si possono fare arrostite o alla griglia o in casseruola.

Esse vengono tagliate a pezzi di pochi centimetri, e se sono grosse vengono anche spellate e viene estratta loro la spina.

Vengono arrostite nello stesso modo del pesce arrosto.

Le anguille vengono però preferibilmente preparate in umido.

In tal caso si faccia un battuto di cipolla e prezzemolo e lo si metta al fuoco con olio, pepe e sale. Quando la cipolla avrà preso colore si metta dentro l'anguilla.

A metà cottura si mettano ancora alcuni pomodori lessati e passati allo staccio o della conserva di pomodoro sciolta nell'acqua.

Il sugo è molto gustoso e può essere servito con la polenta.

Molti servono questo piatto con i piselli. In tal caso si proceda nel modo seguente:

Quando l'anguilla è cotta, la si levi temporaneamente dalla casseruola, e nel sugo si mettano a cuocere i piselli. Quando questi saranno cotti, si rimetta l'anguilla, lasciandola pochi momenti fino a tanto che si riscaldi.

VI.

SALSE

77. SALSA DI POMODORO

Si mettano in casseruola un pezzetto di burro della grandezza di una noce e due cucchiai d'olio; si soffriggano mezza cipolla tritata e due cucchiai di farina. Quando la farina sarà bionda vi si versi dentro il sugo di alcuni pomodori, che si saranno bolliti prima e passati allo staccio. Si mettano il sale e il pepe.

Si faccia bollire tutto insieme sufficentemente, e se all'ultimo si dimostrerà necessario, si passi tutta la salsa allo staccio, aggiungendo prima un po' d'acqua, e se i pomodori saranno primaticci, anche due cucchiai di zucchero.

78. SALSA DI RADICE FORTE (RAMOLACCIO) CALDA

In due cucchiai d'olio, dove si metterà pure un pezzetto di burro della grandezza di una noce, si faranno dorare due cucchiai di farina e due di pane grattugiato. Si aggiungano poi subito la radice forte grattugiata, un cucchiaio di zucchero, del sale e del pepe. A preferenza la si innaffi con del brodo, altrimenti con acqua, e la si lasci cuocere per un'ora circa.

Da ultimo la si passi allo staccio.

79. RADICE FORTE A FREDDO

La radice forte viene grattugiata e poi tritata fine.

Il soverchio sapore piccante le viene tolto scottandola con del brodo bollente. Si coli via parte di questo brodo e si aggiunga dell'aceto e dello zucchero, secondo il proprio gusto.

80. SALSA DI CIPOLLA

Si soffriggano nel burro due grosse cipolle tritate, unendovi, quando queste saranno bionde, un cucchiaino di farina e uno di pane grattugiato, del sale, del pepe, una raschiatura di noce moscata e due chiodi di garofano. Si aggiunga brodo o acqua abbondantemente e si lasci bollire e condensare il tutto. All'ultimo momento questa salsa va passata allo staccio.

81. SALSA DI FAGIUOLI

Si soffrigga nell'olio un cucchiaio di farina e vi si aggiungano dei fagiuoli secchi stracotti e passati allo staccio, un po' d'acqua e due cucchiaiate di aceto, del pepe e del sale, e si lasci bollire tutto per un po' di tempo.

SALSA DI PATATE

Si soffriggano nel burro o nell'olio un cucchiaio di farina e mezza cipollina tritata, aggiungendo un cucchiaio di estratto di pomodoro sciolto in mezzo bicchiere d'acqua.

Da ultimo si mettano dentro ancora tre patate bollite e schiacciate, un buon cucchiaio di aceto, del pepe e del sale.

Tenuta ancora un momento al fuoco ben rigirata, la salsa è pronta e serve per la carne allessa, o per qualsiasi altra vivanda allessa.

83. SALSA BESCIAMELLA

Questa è la salsa sovrana per legare bodini, sformati, pasticci e ripieni, come pure serve a ricoprire vivande che si vogliono gratinare al forno.

Essa viene fatta nel seguente modo:

Si scaldino cento grammi di burro e vi si rimestino dentro due cucchiai di farina fino a che avranno preso un colore leggermente biondo. Si versi poi dentro mezzo litro di latte bollente, avendo cura di rimestare continuamente per evitare che si formino grumi.

La si lasci condensare come una crema e quando si sarà levata dal fuoco, vi si mettano dentro due tuorli d'uovo, amalgamando bene tutto l'insieme.

84. SALSA BIANCA

Si mettano al fuoco 100 grammi di burro e vi si stemperino due cucchiaiate di farina, lasciandola rimanere bianca. Vi si aggiunga del brodo chiaro o anche dell'acqua. Fatto bollire un po' si aggiungano l'agro di un limone, del sale, del pepe e una raschiatura di noce moscata. Dopo tolta dal fuoco vi si incorporino uno o due tuorli. Questa salsa è adatta ad essere servita con gli asparagi.

85. SALSA MAIONESE

Si lavorino ben bene con un mestolo di legno 3 tuorli d'uovo. Quando questi saranno ridotti a una crema vi si versi a goccia a goccia dell'olio, mescolando sempre, e badando di mantenere sempre il mestolo nella medesima direzione e nella stessa posizione. Così a goccia a goccia si incorporino due decilitri di olio finissimo.

La salsa riuscirà densissima.

All'ultimo momento si sprema dentro l'agro di mezzo limone e si metta il sale necessario.

Questa sarà un'ottima salsa per servire col pesce allesso.

86. SALSA TARTARA

Si eseguisca la salsa maionese come spiegato al numero precedente con la differenza che invece di spremervi dentro il limone si aggiungeranno le seguenti cose finemente tritate o meglio ridotte a poltiglia:

50 grammi di capperi, 4 filetti di acciughe, 2 cetriolini sott'aceto, 50 grammi di olive nere e due cucchiaini di senape.

Si incorpori tutto bene, rimestando per qualche tempo.

Si serva questa salsa a preferenza con frittura di pesce, sogliole, scampi, ecc.

87. SALSA D'UOVA SODE

Si schiaccino in una salsiera due tuorli sodi e si unisca qualche cucchiaiata d'olio. Si tritino finemente i due bianchi con abbondante prezzemolo, e un cucchiaio di pane grattugiato; vi si mettano olio, aceto, pepe e sale.

Con questa salsa si serve l'allesso.

Si servono pure in questa salsa le uova sode senza guscio e tagliate in due.

88. SALSA D'UOVO ECONOMICA

Questa salsa viene fatto come la precedente con un uovo soltanto e schiacciando, invece delle altre uova, una o due patate lesse, e omettendo il pane grattugiato.

89. SALSA VERDE

Si ammollisca nell'aceto della mollica di pane e la si riduca a poltiglia. Si triti finemente un mazzo di basilico, del prezzemolo e ogni sorta di sott'aceti, e si amalgami tutto con dell'olio, rimestando bene.

Secondo il proprio gusto può venire aggiunta anche qualche foglia di menta.

90. SALSA PICCANTE

Si riducano a poltiglia 100 grammi di tonno all'olio e due o tre filetti di acciughe, lavorando tutto con un po' d'olio. Si diluisca tale impasto con un ramaiolo di brodo.

VII.

PIATTI
CHE SOSTITUISCONO LA CARNE
COMPOSTI DI ORTAGGI E UOVA

91. UOVA IN CAMICIA

Si metta a bollire dell'acqua salata e vi si facciano cadere dentro adagio, nel punto dove l'ebollizione è più viva, uno alla volta tante uova quante occorrono. Sarà bene non farne più di due alla volta.

Si lascino bollire finchè l'albume sarà rappreso. Si levino poi col mestolo bucato e si depongano sopra un piatto riscaldato e si condiscano con burro fuso e parmigiano.

Queste uova sono un ottimo contorno di un piatto di verdura, come piselli, funghi, spinaci, cavolfiore, ecc.

92. UOVA ALL'OCCHIO DI MANZO

Si metta del burro in padellina, vi si posi sopra una bella fetta di prosciutto cotto e si rompano due uova in modo che coprano il prosciutto.

Si ponga poi sul fuoco la padellina e si cuocia lentamente. Quando l'albume si sarà rappreso, le uova sono pronte e possono essere servite nella stessa padellina.

93. UOVA IN TUTTI I MODI

Le *uova al tegame* (strapazzate) si fanno frullando bene le uova con un pizzico di sale e qualche cucchiaio di formaggio grattugiato. Si scaldi bene il burro (e se qualcuno lo preferisce, l'olio) e quando sarà caldissimo vi si versino dentro le uova frullate, rimestandole sempre con la forchetta.

Dopo poche rigirate si levino dal fuoco, poichè devono essere servite ancora tenere.

Uova da bere. Si mettano nell'acqua fredda e si lasci bollire per due minuti.

Le *uova bazzotte* si fanno bollire per cinque minuti.

Le *uova sode* si fanno bollire per dieci minuti, indi si mettono nell'acqua fredda per poter levar loro il guscio con facilità.

94. FRITTATA D'UOVA

Si metta del buon burro in padella e lo si lasci bene riscaldare. Si versino poi le uova che si saranno ben sbattute in un piatto (calcolando due per persona) e si abbassi il fuoco per evitare che la frittata si bruci.

Si faccia cuocere prima da una parte e poi dall'altra, staccando ogni tanto gli orli con la forchetta. Quando sembrerà solida abbastanza la si levi dal fuoco.

95. FRITTATA ECONOMICA

Si calcoli un uovo per ogni persona. Si lavorino bene i tuorli, aggiungendo per ogni tuorlo una punta di coltello di farina e due cucchiaiate di latte (si badi bene di mettere prima la farina perchè altrimenti nel latte si formerebbero grumi!), del sale e i bianchi battuti a neve.

Si mescoli ben bene tutto e poi lo si metta in padella procedendo nel modo spiegato al numero precedente.

Al posto della farina si può mettere anche del pane grattugiato, ed al posto del latte dell'acqua.

La frittata fatta in questo modo, specialmente se è fatta cuocere lentamente, sarà assai leggera.

96. FRITTATA AL PROSCIUTTO

Si prepari la frittata come al numero 94 o al numero 95, la si ponga in padella con abbondante burro caldissimo e quando anche la parte superiore comincerà ad addensarsi, vi si metta nel mezzo una discreta quantità di prosciutto tritato, ripiegando poi su questo prima un orlo e poi l'altro, in modo da formare come un salamino. Si abbia cura che la frittata, un po' colorita all'esterno, resti morbida, o meglio un po' molle, all'interno.

97. FRITTATA DI VERDURE

Preparata come nei numeri precedenti, la frittata può esser fatta con ogni sorta di avanzi di verdure. Così ad esempio si può aggiungere alle uova, prima della neve, qualche cucchiaiata di spinaci, o zucchini, o fagiolini, o melanzane ormai già ristretti nel burro.

Si rimesti bene al fuoco lento e con la paletta bucata, si alzi l'orlo di destra e l'orlo di sinistra, mettendovi sotto un briciolo di burro.

98. UOVA AL POMODORO

Si sbuccino, si mondino dai semi e si taglino a pezzetti i pomodori (mezzo chilogrammo). Si facciano consumare nella giusta quantità d'olio e vi si versino dentro quattro uova intere, bene frullate, del sale e del pepe.

Si rimesti continuamente e si lasci al fuoco più o meno tempo, secondo come si vuole averle, più o meno molli.

99. UOVA RIPIENE (FREDDE)

Si cuociano sode sei uova, si mettano nell'acqua fredda per meglio sgusciarle e si taglino per il lungo a metà. Si levino con attenzione i rossi e si schiaccino in una scodella assieme con una patata lessata, ammollendoli con due cucchiai d'olio, ed aggiungendo 50 grammi di tonno, 50 grammi di acciughine e 50 grammi di capperi, tritato tutto assieme finissimamente. Quando questo impasto sarà omogeneo si facciano dodici pallottole e le si adagino una su ogni mezzo albume sodo, comprimendo un po'.

Si dispongano le uova sopra un piatto e le si coprano con della salsa maionnese fatta con due uova.

100. UOVA RIPIENE FRITTE

Cuocete quante uova sode vi occorrono a seconda del numero dei commensali. La ricetta seguente vale per sei uova.

Si taglino le uova per il lungo come al numero precedente, estraendo i tuorli che si schiacceranno in una bacinella, aggiungendovi 50 grammi di prosciutto e 50 grammi di mortadella tritati, due cucchiaiate di parmigiano e una besciamella fatta con una noce di burro, un cucchiaio di farina e un ottavo di litro di latte.

Si amalgami questo composto e si riempiano le uova in modo da dare loro la forma d'un uovo completo, si infarinino leggermente, si immergano in un nuovo battuto, e, dopo panate, si friggano.

Si servono con qualsiasi verdura come piatto di mezzo.

104. POLPETTINE DI UOVA

Si frullino quattro uova e si friggano in padella con del burro, rimestandole sempre con la forchetta, finchè saranno abbastanza solide.

Si faccia una piccola quantità di salsa besciamella e la si unisca alle uova insieme con mezzo etto di mortadella tritata. Si avvolgano le polpettine, che verranno prese col cucchiaio, nel pane grattugiato, e si friggano.

102. PIATTO GUERNITO DI UOVA

Si prenda mezzo chilo di patate. Dopo lessate si taglino a fettine sottili, mettendole nel centro di un piatto di portata e coprendole di una maionnese molto soda. Si metta in giro una corona di fagiolini precedentemente lessati e conditi e sopra questi si dispongano in ordine perfetto delle fettine e degli spicchi di uova sode. Si faccia un altro circolo con dei pomodori tagliati e conditi, sui quali si disporranno filetti di acciuga.

Si completerà il piatto, ponendo qualche cappero sulle uova, qualche acciuga e qualche oliva sulla maionnese.

103. CROCHETTI DI PROSCIUTTO

Si facciano prima delle frittatine con tre uova intere, tre cucchiaiate di farina ed un bicchiere di latte, e si friggano con burro. Dopo fatte, si lascino riposare.

Si prepari intanto una besciamella con 50 grammi di burro, 50 grammi di farina e mezzo litro di latte e si uniscano a questa, 100 grammi di prosciutto cotto tritato, una manciata di parmigiano, un uovo intero, il sale ed il pepe.

Si amalgami tutto bene e con questo composto si spalmino a mezzo di un coltello le frittatine, regolando subito il ripieno in modo che possa bastare per tutte.

Le frittatine vanno arrotolate e se sono grandi tagliate a metà. Ogni crochetto non deve avere più di cinque centimetri di lunghezza.

I crochetti vengono passati poi nell'uovo e nel pane grattugiato e fritti nell'olio.

A questi crochetti, che sono gustosissimi, si adatta molto un contorno di verdura come spinaci, pisellini od altro.

104. CROCHETTI DI VERDURA

Nello stesso modo come al numero precedente si fanno i crochetti di ogni sorta di verdura, come per esempio spinaci, pisellini, funghi, tegoline (cornetti) ecc., che bisognerà però far restringere prima e poi spalmare sulle frittatine.

105. ZUCCHINE O MELANZANE FRITTE

Si prendano delle zucchine di media grossezza e si taglino a fette sottili per il lungo e le si lascino un po' sotto sale.

Al momento di friggerle nell'olio bollente si passino nella seguente pastella:

200 grammi di farina stemprata con un po' d'acqua o vino bianco alla quale si aggiungano un tuorlo d'uovo e la neve sbattuta. Bisogna fare attenzione che il composto sia denso.

Si immergano nella pastella le zucchine e si friggano subito.

Si può fare un piatto variato, friggendo nello stesso modo anche le melanzane.

106. ZUCCHINE RIPIENE

Si taglino a metà delle zucchine di media grandezza e si vuotino col coltellino apposito scannellato, badando di non romperle.

Le zucchine vuotate vengono fritte nell'olio e quando saranno dorate si toglieranno dal fuoco. Si mettano poi a colare.

Intanto si metta a restringere nel burro il ripieno delle zucchine con sale, pepe, noce moscata, prezzemolo trito, e quando l'acqua sarà consumata si metta ancora qualche cucchiaiata di mollica di pane inzuppata nel latte.

Si riempiano le zucchine con questo composto e si rimettano poi in casseruola con burro e qualche goccia d'acqua a completare la cottura.

107. ALTRO MODO DI FARE LE ZUCCHINE RIPIENE

Si taglino per il lungo a metà da dieci a dodici zucchine medie e si vuotino dalla polpa. Si lascino le mezze zucchine vuotate per un'ora su un piatto con sale, affinchè rimandino la propria acqua. Poi si friggano nell'olio bollente.

A parte si montino 100 grammi di burro con tre tuorli d'uovo, a cui si aggiungeranno due cucchiai di farina, dell'abbondante parmigiano, sale, pepe ed un po' di briciole di pane.

Con questo composto si riempiano le zucchine, lisciando il ripieno col rovescio d'un coltello, e si mettano nel forno con una teglia unta.

Vanno servite calde.

108. MELANZANE RIPIENE FRITTE

Si taglino a metà per il lungo alcune melanzane piccole, si immergano per qualche minuto nell'acqua bollente e poi si vuotino dalla polpa con un cucchiaino.

Si triti la polpa insieme a mezza cipolla, ad un po' di prezzemolo, ad un po' di mollica di pane ammollita nel latte caldo, ad abbondante parmigiano e ad un uovo intero.

Si amalgami bene tutto questo composto di cui si riempiranno le melanzane prima di avvoltolarle nel pane grattugiato e di friggerle nell'olio caldo.

109. POLPETTINE DI ZUCCHINE

Si lessino tre grosse zucchine e si lascino colare dall'acqua. Si passino poi al setaccio, si aggiungano del pane grattugiato, una fetta di cipolla tritata e soffritta in un po' di burro, del parmigiano a volontà, del sale e del pepe.

Si formino con questo delle polpettine, che si arrotoleranno nella farina e si friggeranno nell'olio bollente.

110. MELANZANE RIPIENE IN FORNO

Si taglino le melanzane a metà per il lungo e si scarnino in modo da far loro un bell'incavo. La polpa che si sarà estratta si porrà a soffriggere in un po' d'olio fino a che si sarà ristretta.

Le melanzane scarnate vengono fritte in padella e poi colate dall'olio.

Il ripieno viene preparato nel modo seguente:

Nella padella dove si sarà fatto restringere la polpa delle melanzane si aggiungano del prezzemolo, uno spicchio d'aglio, mezza cipolla (tutto ciò tritato) e alcuni pomodori tagliati a pezzettini. Si lasci condensare tutto ciò e verso la fine si uniscano due cucchiaiate di pane grattugiato e due di formaggio parmigiano, del pepe, del sale e noce moscata.

Si riempiano col composto le melanzane che verranno disposte in una casseruola larga con dell'olio, mentre anche sopra ogni singola si verserà dell'olio.

Si metta quindi la casseruola in un forno moderato per mezz'ora, bagnando al bisogno le melanzane con un po' d'acqua.

In mancanza di forno potranno essere fatte egualmente bene cuocendole con fuoco sotto e fuoco sopra, ossia con le braci sul coperchio della casseruola.

111. PATATE RIPIENE

Si mondino dalla buccia una decina di patate. Sarà bene che tutte sieno della stessa grandezza. Si pratichi, col coltellino apposito per vuotare le verdure, un foro sulla parte superiore e si vuoti un bel po' dell'interno. Si riempia questo buco con un intingolo di fegatini di pollo e di salsiccia, restringendo il sugo quanto sarà necessario.

Si cuoceranno in forno a calore vivo con un po' d'olio e burro.

112. POMODORI RIPIENI

Si taglino 5 pomodori a metà, si spremano, si allontanino i semi con la punta di un coltello. Si riempia il vuoto con un composto di 50 grammi di riso cotto a metà, di 1 uovo intero, di circa 50 grammi di mortadella tritata, di aglio, prezzemolo, sale e pepe. Su ogni pomodoro così riempito si versi qualche goccia d'olio.

Si dispongano poi i pomodori su una rostiera con dell'olio, e si mettano a stufare nel forno oppure, se il forno non sarà disponibile, si mettano in una casseruola a cuocere con fuoco sopra e fuoco sotto.

I pomodori si possono riempire con un impasto più semplice e precisamente con prezzemolo, 2 spicchi d'aglio finemente tritati insieme, con due cucchiaiate di pane grattugiato, con sale e pepe. Tutto il resto si fa nel modo spiegato prima.

113. TORTINA DI PATATE

Si sbucci mezzo chilogrammo di patate. Si taglino le patate a fette sottilissime, si unga una tortiera con del burro e si disponga in fondo uno strato di patate. Sopra questo si metta uno strato di formaggio fontina tagliato pure a fette. Si continui poi ad alternare uno strato di patate ed uno di formaggio. Si faccia in modo che l'ultimo strato superiore sia di patate. Indi si metta tutto in forno e lo si serva caldo.

114. POLPETTONE DI PATATE

Si allessino le patate (1 chilogrammo) e si passino al setaccio. Si faccia poi un pastone aggiungendovi un uovo intero ed un tuorlo, una buona manciata di parmigiano e 30 grammi di burro. Si schiacci tutto ben bene col matterello e nel formare una specie di salsiccione si mettano nel mezzo 150 grammi di prosciutto cotto tritato.

Indi si arrotoli come fosse un solito polpettone di carne.

Lo si unga poi con una pennellata d'uovo e lo si rivolti nel pane grattugiato prima di porlo in una tortiera da forno ben unta, e dove lo si farà cuocere per mezz'ora.

115. LUNETTE DI PATATE

Si passi mezzo chilogrammo di patate bollite, e poste sulla spianatoia si impastino fredde con una noce di burro, con un uovo, con del sale e con circa 2 cucchiai di farina.

Si tagli questa pasta a pezzi che si arrotoleranno uno alla volta con le due mani in modo da formare un bastoncino come un grosso maccherone.

Si taglino questi bastoncini a pezzi di circa 8 centimetri l'uno e si ripieghino a lunetta.

Si friggano, poco prima di imbandire, in olio caldo, e si servano poi come contorno di qualsiasi umido e di qualche piatto di verdura cotta.

116. CROCCHETTI DI PATATE

Si faccia bollire mezzo chilogrammo di patate, che passate sulla spianatoia, si impasteranno a freddo con un cucchiaio di farina, 50 grammi di mortadella tritata e un uovo.

Si taglino poi tanti pezzetti, che si arrotoleranno nella farina, nell'uovo, nel pane grattugiato, dando loro la forma di crocchetti. Poi si friggano.

117. GONFIETTI DI PATATE

Si schiaccino le patate bollite sulla spianatoia e si aggiungano, quando saranno raffreddate 50 grammi di burro, un uovo intero, due cucchiai di farina e del sale. Si faccia una pasta dello spessore di un centimetro e si taglino col tagliapaste rotondo tanti dischi eguali.

Nel mezzo di ogni disco si metta un cucchiaino di un ripieno, che potrebbe essere un intingolo aromatico di carne suina macinata, oppure del prosciutto o mortadella tritati e legati con una besciamella, come pure un composto di formaggio grattugiato, uova e pane grattato. Si ricopra ogni disco con un altro, premendo gli orli affinchè i due dischi si attacchino.

Poco prima di imbandire i gonfietti si friggono e si servono come contorno di un piatto di piselli o di carciofi.

118. CROSTINI PER CONTORNO

Si frullino una o due uova nel latte e si lascino ammollire dentro delle fettine di pane raffermo, che verranno poi passate nel pane grattugiato e poi fritte nell'olio ben caldo.

Questi crostini caldi vanno serviti come contorno di un piatto di verdura, come per esempio spinaci, carciofi, piselli, ecc., mettendo sopra ognuno una cucchiaiata della medesima verdura.

119. RAVIOLI DI FORMAGGIO

Si faccia una pasta morbida con queste dosi: 1 uovo intero, due cucchiaiate d'olio, una tazzina d'acqua e tanta farina quanta sarà necessaria per fare una pasta morbida.

Questa pasta va lavorata moltissimo e poi lasciata riposare sotto una teglia che di tanto in tanto verrà riscaldata.

Si prepari intanto una besciamella soda con 50 grammi di burro, 30 grammi di farina, e mezzo litro di latte bollente. Si uniscano a questo composto 50 grammi di prosciutto o mortadella tritati e 100 grammi di parmigiano. Si leghi tutto con un uovo intero e si amalgami bene. Si dispongano sulla sfoglia tanti mucchietti e si formino dei ravioli tagliandoli col tagliapaste rotondo.

Si friggano nell'olio bollente.

120. TORTINA DI FORMAGGIO

Si faccia una sfoglia con un pugno di farina, con un po' d'acqua, sale, una noce di burro e la si tiri fine. Si foderino con questa il fondo e le parti d'una tortiera.

Si disponga uno strato di formaggio gruviera tagliato a pezzi, dei pezzettini di burro sparsi qua e là, e una decina di olive nere senza nocciolo. Si versino sopra quattro uova sbattute con un po' di latte e formaggio grattugiato.

Si cuocia la tortina in forno caldo.

121. MOZZARELLA IN CARROZZA ALLA NAPOLETANA

Si taglino delle fettine sottilissime di pane, dando loro la forma quadrata. Si taglino pure di eguale dimensione delle fettine di mozzarella, mettendo una di queste fra due fette di pane. Si passino quindi nell'uovo battuto e nel pane grattugiato e si friggano nell'olio bollente.

Dopo colate su carta assorbente, si servono calde sopra un tovagliolo ripiegato.

Possono servire da sole o come contorno.

122. BODINO DI FORMAGGIO

Si prepari una besciamella soda con 100 grammi di burro, 100 grammi di farina e mezzo litro di latte. Si rigiri mentre si raffredda e vi si uniscano 100 grammi di parmigiano, 4 tuorli d'uovo, gli albumi battuti a neve e un pizzico di sale. Si amalgami il tutto e si metta a bollire a bagnomaria in uno stampo da bodino ben chiuso, per tre quarti d'ora, in acqua bollente.

La bollitura a bagnomaria deve essere lentissima.

Questo bodino può essere servito con un contorno di verdura, come per esempio spinaci.

123. BODINO DI FIOR DI LATTE

Si tramenino in una bacinella 50 grammi di burro con 5 tuorli d'uovo, un po' di sale e un decilitro di fior di latte un po' acidulo. Si aggiungano due cucchiaiate di parmigiano, le neve soda dei bianchi d'uovo, e si rigiri soltanto fino a che tutto sarà amalgamato. Si metta poi tutto nello stampo da bodino unto con burro e polverizzato con pane grattato, e lo si lasci al bollore a bagnomaria, per tre quarti d'ora.

Sformato lo si serve con ragù oppure con verdure calde.

124. FLANO DI SPINACI

Si passino al setaccio un chilogrammo di spinaci bolliti, e si restringano in una casseruola con 50 grammi di burro.

Si prepari a parte la solita besciamella con 50 grammi di burro, 50 di farina e un quarto di litro di latte. Quando sarà raffreddata si aggiungano 4 tuorli d'uovo, una cucchiaiata di parmigiano e gli spinaci assieme ai quattro albumi battuti a neve.

Si cuocia a bagnomaria per tre quarti d'ora nell'acqua bollente, in uno stampo unto con burro e polverizzato di pane grattato.

125. FONDUTA ALLA PIEMONTESE

Si sciolgano lentamente a bagnomaria, senza lasciare che l'acqua bolla, 300 grammi di formaggio fontina, in mezzo litro di latte, e vi si uniscano 50 grammi di burro e 4 tuorli d'uovo.

Quando, rimestando sempre adagio, si sarà ottenuta una specie di crema, la si versi su di un piatto, sopra il quale si saranno disposti in giro dei crostini di pane, fritti nel burro.

Per preparare una fonduta più gustosa e fragrante si unisca qualche tartufo tagliato finemente.

126. FINTO PESCE

Si prenda mezzo chilo di patate. Fatte lessare, si schiaccino e vi si uniscano 200 grammi di tonno e 50 grammi di acciughe, passati alternativamente al tritacarne. Vi si aggiungano un cucchiaino di estratto di pomodoro e sei cucchiai d'olio.

Si riduca tutto a un pastone e gli si dia con le mani, dopo disposto sopra un piatto lungo, la forma di pesce. Lo si copra con salsa maionnese e lo si guarnisca, a piacere, con capperi, acciughe, olive e qualche filetto di cetriolino e di carota.

127. SFORMATO DI ASPARAGI

Si lavorino bene 100 grammi di burro con 4 uova intere, 3 cucchiai di farina e 100 grammi di prosciutto cotto tritato.

Si uniscano mezzo chilogrammo di asparagi di media grossezza, ormai cotti e tagliati a pezzetti, meno l'ultimo pezzo del gambo che viene gettato via, e tre cucchiai di fior di latte.

Si unga lo stampo da bodino con burro e lo si polverizzi con pane grattato, e vi si versi dentro il composto. Lo si cuocia per un'ora a bagnomaria.

Lo si sformi caldo e lo si copra di abbondante burro, nel quale si sarà soffritto del pane grattugiato.

128. SFORMATO DI FUNGHI

Si prendano 300 grammi di funghi porcini, si puliscano bene lavandoli in più acque e si taglino a pezzi piccolissimi. Si soffriggano nell'olio e si finiscano di cuocere, versandovi un po' d'acqua o del sugo di carne.

Quando saranno ritirati dal fuoco e già freddi, si leghino con una salsa besciamella, composta di 50 grammi di burro, un grosso cucchiaio di farina e un quarto di litro di latte. Si metta molto parmigiano, si rimestino dentro 3 uova intere, e si faccia assodare il tutto in uno stampo da bodino, a bagnomaria.

Lo si sformi con attenzione.

129. BODINO DI SEMOLINO

Si faccia una polentina al fuoco con mezzo litro di latte, 50 grammi di semolino, 50 grammi di farina, 50 grammi di burro e un po' di sale.

La si tolga dal fuoco e, sempre mescolando, vi si aggiungano 4 tuorli d'uovo, 50 grammi di parmigiano e, quando la massa sarà raffreddata, anche i 4 bianchi d'uovo battuti a neve. Si amalgami bene il tutto e poi lo si rovesci in uno stampo da bodino unto con burro e polverizzato con pane grattugiato. Lo si faccia bollire a bagnomaria per tre quarti d'ora.

Sformato sopra un piatto rotondo lo si serva con un contorno di spezzatino di coniglio, o di agnello, o di pollo, oppure condito con molto burro e parmigiano.

130. FLANO DI PATATE

Si allessino e si passino all'apposito schiacciapatate mezzo chilogrammo di patate. A queste ancor calde si uniscano 50 grammi di burro fuso e 5 tuorli d'uovo, 100 grammi di prosciutto tritato, un quarto di litro di latte, 100 grammi di farina, due cucchiaiate di formaggio, del sale e del pepe, una raschiatura di noce moscata, una tritata di prezzemolo e i cinque bianchi d'uovo sbattuti a neve.

Si unga il solito stampo da bodino, nel quale si verserà tutto l'impasto.

La cottura avverrà nel solito modo a bagnomaria, e precisamente senza che l'acqua abbia a bollire.

Sformato può essere servito condito con burro e formaggio, oppure con un contorno di ragù.

131. FLANO DI CAVOLFIORE

Si metta a bollire solamente il fiore di un grosso cavolo in modo da poterlo poi passare al setaccio. Lo si soffrigga dopo nel burro e lo si leghi con la solita besciamella di 50 grammi di burro, 50 grammi di farina, un quarto di litro di latte, 4 tuorli d'uovo, i 4 bianchi battuti a neve, qualche droga, del sale e del pepe.

Si unga lo stampo con burro e lo si polverizzi di pane grattugiato, si versi in questo il composto e lo si ponga a bollire a bagnomaria per tre quarti d'ora.

Lo si serva al burro e formaggio oppure con uno spezzatino qualsiasi.

132. SFORMATO DI FAGIOLINI

Si tramenino in una bacinella 100 grammi di burro con 6 tuorli d'uovo. Quando questi saranno diventati spumosi si aggiungano 150 grammi di prosciutto tritato, 100 grammi di pane grattugiato e ammollito in un po' di latte, due cucchiaiate di parmigiano e la neve delle sei uova.

Si facciano bollire a parte, e poi si restringano nel burro, dei fagiolini, se ne taglino a pezzettini 200 grammi, quantità sufficiente per l'impasto preparato come sopra, e si amalgami il tutto ben bene.

Si unga con burro e si polverizzi di farina lo stampo da bodino, si versi dentro il composto, e lo si faccia bollire per tre quarti di ora a bagnomaria.

Questo bodino può essere servito al burro e formaggio o con uno spezzatino qualsiasi.

133. SFORMATO A DUE COLORI

Si faccia una besciamella soda con 200 grammi di farina, 100 grammi di burro e mezzo litro di latte. Ritirata dal fuoco vi si aggiungano 4 tuorli d'uovo, e sempre rigirando, 2 cucchiaiate di parmigiano.

Si unga come al solito lo stampo da bodino e vi si versi dentro metà di questo composto, mentre nell'altra metà si metteranno 4 cucchiaiate di spinaci ben ristretti nel burro, e poi si sovrapporrà anche questa parte sull'altra.

La cottura avverrà come al solito a bagnomaria.

Anche questo sformato va servito come i precedenti.

134. SFORMATO DI ZUCCHINE

Si facciano bollire delle zucchine e si passino al setaccio. Si soffrigga mezza cipolla tritata nel burro, e vi si facciano restringere in questa le zucchine.

Dopo raffreddato tutto, si aggiungerà una besciamella, che per una quantità di un chilo e mezzo di zucchine sarà della seguente dose: 50 gr. di burro, 50 gr. di farina e un quarto di litro di latte, 4 tuorli d'uovo, 4 bianchi battuti a neve, una cucchiaiata di parmigiano, sale, pepe e noce moscata.

Se l'insieme sembrerà troppo molle vi si aggiunga ancora qualche cucchiaiata di pane grattugiato.

Si cuocia per tre quarti d'ora a bagnomaria, nello stampo preparato come al solito.

Questo sformato può essere servito con contorno di crostini o di una frittura qualsiasi.

135. SOFFIATI IN GENERALE

I soffiati differiscono dai soliti bodini, sformati, flani, che in fondo sono la stessa cosa, per il fatto che sono confezionati in modo più leggero e spumoso, e si cuociono nella stessa bacinella di terra o d'argento, nella quale si porteranno poi in tavola.

136. SOFFIATO DI CACIO

Si ammollisca nel latte caldo la mollica di quattro panetti o il corrispondente in fette di pane.

Si lavorino 50 grammi di burro e 5 tuorli d'uovo e vi si unisca il pane molle. Si amalgami tutto in modo da fare come una crema, a cui si aggiungeranno 100 grammi di parmigiano grattugiato, sale, pepe, l'aroma di qualche droga e i cinque bianchi d'uovo battuti a neve.

Si versi tutto in una bacinella che resista al forno, e si polverizzi il composto con dell'altro formaggio. Indi lo si metta a gratinare.

Come detto sopra, lo si serva nello stesso recipiente.

137. SOFFIATO DI MELANZANE

Si taglino le melanzane a fette per il lungo, e si lascino indi per qualche ora sotto sale. Dopo strizzate con le mani si friggano nell'olio bollente.

Si metta in una bacinella che resista al forno una noce di burro e si ricopra il fondo con uno strato di melanzane. Si copra questo strato con delle fettine di mozzarella poste una vicino all'altra. Vi si versi poi una salsa di pomodoro fatta al completo con burro, olio e un cucchiaio di farina. Si alternino gli strati di melanzane, di mozzarella e di salsa fino a che la bacinella sarà piena. Per ultimo strato si lascino le melanzane. Si cuocia tutto in forno.

138. SOFFIATO DI SPINACI

Si allessi e si passi allo staccio un chilogrammo di spinaci.

Si faccia una besciamella di 50 grammi di burro, 50 grammi di farina, un quarto di litro di latte, 3 tuorli d'uovo, a cui in ultimo si aggiungeranno i tre bianchi d'uovo battuti a neve.

Si amalgami bene tutto, mettendovi pure due buone cucchiaiate di formaggio, il pepe e il sale.

Si ponga la forma a gratinare in forno.

Lo si serva nella stessa bacinella.

139. PASTICCIO DI PICCIONI ALLA MILANESE

Si faccia un intingolo con due piccioni e si aggiungano mezzo bicchiere di vino bianco, una manciata di funghi o un tartufo.

Si cuociano a metà 300 grammi di maccheroni tagliati a pezzi di circa 6 centimetri, e si uniscano all'intingolo dei piccioni. Si lasci tutto raffreddare.

Si prepari una pasta frolla nel modo seguente:

Si pongano sulla spianatoia 400 grammi di farina che si intriderà con un uovo intero e un tuorlo, 200 grammi di burro, il succo di mezzo limone. Dopo lavorata bene la si spiani col matterello.

Si foderi una tortiera, ponendovi prima il fondo e poi una fascia di pasta aderente al giro. Si versi poi tutto il composto di maccheroni e di piccioni, al quale si aggiungeranno

dei pezzetti di burro e molto parmigiano. Da ultimo si copra il pasticcio con altra pasta spianata.

Lo si ponga in un forno a calore vivo e ve lo si lasci fino a tanto che la crostata avrà preso un bel colore dorato scuro.

140. FOCACCIA PALERMITANA

Si mettano sulla spianatoia 250 grammi di farina, 100 di ottimo strutto e un po' di sale. Si lavori la pasta moltissimo, e la si lasci poi riposare sotto un tovagliolo. Si spiani col matterello dello spessore di un centimetro.

Si foderi una tortiera con questo foglio e si metta sul fondo un composto di salsicce crude, prosciutto, mozzarella affettata, del parmigiano, ed un po' di origano. Si mettano pure qua e là dei pezzetti di strutto e si ricopra tutto coi lembi della pasta, in modo da formare come una torta, che verrà arrostita in forno moderato per circa mezz'ora.

141. PIZZA NAPOLETANA

Si prendano 150 grammi di farina e si disponga tutta sull'asse, a corona. Vi si sgretolino dentro 15 grammi di lievito di birra e vi si metta un pizzico di sale. Si sciolga il lievito in un po' d'acqua tiepida e si impasti la farina con dell'altr'acqua tiepida. In tutto non dovrà essere adoperato più di un bicchiere d'acqua.

Si lavori la pasta moltissimo ed energicamente affinchè risulti ben liscia, morbida ed elastica. Si faccia poi una palla e la si metta in una bacinella, il cui fondo bisognerà prima spolverizzare con un po' di farina, e la si lasci lievitare in luogo tiepido.

Quando la pasta si sarà gonfiata, la si rovesci sull'asse spolverizzata di farina e dopo averla lavorata ancora un po', la si spiani con le mani entro una tortiera leggermente unta di strutto. Dovrà riescire un disco dello spessore di mezzo centimetro e del diametro da

30 a 35 centimetri. Si sgoccioli sulla pizza un filo d'olio e la si unga tutta con dello strutto.

Intanto bisognerà preparare il seguente ripieno:

100 grammi di acciughe, alle quali si toglierà la lisca, tagliate a filetti dopo averle accuratamente lavate, 350 grammi di pomodori sbucciati e fatti a pezzi piccoli, 100 grammi di olive nere tagliate a metà e 100 grammi di prosciutto cotto tagliato a listine. Si dispongano tutte queste cose sulla pizza, alternando una all'altra e spargendo sale, pepe e dell'origano e versando su tutto ancora un po' d'olio.

La pizza va cotta in forno a calore elevatissimo per circa venti minuti.

142. TORTINA DI CARCIOFI ALLA FIORENTINA

Si taglino a fette alcuni carciofi, dopo aver tolto loro le foglie esterne e mozzate quelle spinose, e si mettano in una tortiera con burro, pepe e sale, a cuocere in forno, fino a che avranno preso un bel colore dorato.

Quando saranno cotti, e poco prima di servirli, vi si versino sopra 4 uova sbattute, mezzo bicchiere di latte, un po' di sale e si lascino in forno per 10 o 12 minuti.

143. TORTINA DI MELANZANE

Dopo aver spremuta alle melanzane l'acqua e averle lasciate qualche tempo sotto sale, si friggano dapprima, e poi si pongano a consumare con del pomodoro.

Si cuociano circa a metà cottura 300 grammi di tagliatelle all'uovo, sottili, e si prepari un composto di 50 grammi di burro, 3 uova intere e 100 grammi di parmigiano.

Si ponga poi, in una bacinella pirofila, a strati, prima la pasta, poi le melanzane, indi la pastella. Messa la tortina al forno la si lascerà fino a tanto che la parte superiore avrà preso un bel colore dorato.

La tortina va servita nella stessa bacinella nella quale la si sarà cotta.

144. ARANCINE DI RISO ALLA SICILIANA

Si prepari un risotto soffritto solamente nel burro con abbondante parmigiano e lo si lasci raffreddare. Si faccia un piccolo intingolo con dei fegatini di pollo, con dei piselli o funghi.

La quantità di questo intingolo dipenderà dal numero di arancine che si vorranno preparare. Per dodici pezzi basteranno 300 grammi di ripieno.

Si mettano sul tagliere due cucchiaiate di riso alla volta, lo si schiacci un po' e vi si versi sopra un buon cucchiaio di ripieno; poi con le mani polverizzate di farina si preparino delle pallottole di forma e grandezza di una piccola arancia.

Si faccia attenzione che l'intingolo e il suo sugo devono essere completamente nascosti dal riso. Si arrotolino le arancine nella farina, si passino nell'uovo sbattuto, si avvoltolino nel pane grattugiato, e si friggano nell'olio bollente.

145. PASTELLA PER VERDURE

Si sbattano due tuorli d'uovo e si versi dentro, alternando, 200 grammi di farina e due bicchieri di latte. Vi si metta il sale e da ultimo i due bianchi d'uovo battuti a neve.

Si stacchino dal cavolfiore lessato a metà dei mazzolini che si immergeranno nella pastella. Così pure si potranno immergere nella medesima delle zucchine tagliate a fettine, delle melanzane, dei carciofini, dei finocchi, dei funghi, dei fiori di zucca e così via.

Questo è un ottimo piatto che può essere servito a sè o per qualsiasi contorno.

VIII.

DOLCI

146. BODINO DI SEMOLINO

Si faccia una polentina con un litro di latte, 120 grammi di zucchero e 150 grammi di semolino, rimestando bene tutto per 10 o 12 minuti.

Si lavorino a parte 100 grammi di burro con 4 tuorli d'uovo e poi si unisca una massa all'altra, aggiungendo i quattro albumi battuti a neve soda insieme con 50 grammi di uva passa e due cucchiai di rum.

Si abbia cura di mescolare tutto bene al fine di ottenere un impasto omogeneo. Si unga lo stampo con burro e lo si spolverizzi di pane grattugiato. Lo si ponga in forno moderato.

Può essere servito a freddo con una crema fredda, o caldo, coperto di zabaione, oppure anche semplicemente come lo si ritira dal forno.

La cottura può avvenire anche, a piacere, a bagnomaria.

147. BODINO DI RICOTTA

Si lavorino ben bene 5 tuorli d'uovo con 150 grammi di zucchero; vi si uniscano poi 250 grammi di ricotta, passata allo staccio, e 100 grammi di mandorle macinate. Si aggiungano dopo le cinque chiare d'uovo, battute a neve, una manciata d'uva passa e un po' di buccia di limone grattugiata.

Si unga con burro e si spolverizzi di pane grattugiato uno stampo e vi si versi dentro il composto che si porrà in forno.

Questo bodino può essere servito anche freddo coperto d'una crema di tre tuorli frullati con tre cucchiai di zucchero, una presa di farina e mezzo litro di latte.

Se lo si serve caldo non occorre ricoprirlo di crema.

148. CASTAGNACCIO (FREDDO)

Si lessino tre quarti di chilo di castagne, si pelino e si passino allo staccio. Si facciano filare 125 grammi di zucchero con un ottavo di litro d'acqua e si versi questo sciroppo sulle castagne, mescolando bene. Indi si uniscano delle arancine candite o del cedro, tagliati a dadolini e rammolliti in un po' di maraschino o in qualsiasi altro liquore. A piacere si può unire una manciata di uva passa e di pignoli.

Si formi sopra un piatto di cristallo una piramide col composto e si ricopra con panna montata polverizzata di cioccolata.

149. CASTAGNACCIO (CALDO)

Si prenda della farina di castagne e la si metta al fuoco con dell'acqua come si fa con la semplice polenta di farina. Mentre la si rigira al fuoco si uniscano due o più cucchiaiate d'olio e una manciata di pignoli. Essendo la farina di castagne già per sè dolce, non occorrerà mettere molto zucchero.

Quando tutto sarà rassodato lo si lasci freddare. Va servito freddo.

150. SOFFIATO DI MELE

Si faccia una purée con 10 mele tagliate a fettine e cucinate in un po' d'acqua e 100 grammi di zucchero.

Raffreddata che sia vi si aggiungano 5 tuorli d'uovo, una buccia di limone e 100 grammi di pane grattugiati, 50 grammi di mandorle tritate, e 50 grammi di uva passa, e da ultimo le cinque chiare d'uovo battute.

Dopo che tutto sarà bene mescolato si riempia una bacinella pirofila e la si ponga in forno, dove la si lascerà mezz'ora.

Viene servito ancor caldo nella stessa bacinella e polverizzato di zucchero a velo.

151. ALTRO SOFFIATO DI MELE

Si tramenino 50 grammi di burro con tre tuorli d'uovo e 80 grammi di zucchero. Si aggiungano poi 80 grammi di farina, mezzo bicchiere di latte, le tre chiare battute a neve, un po' di buccia di limone grattugiata e 4 belle mele tagliate a fettucce molto sottili.

Si unga la bacinella resistente al fuoco e si cuocia il soffiato per mezz'ora. Anche questo va servito caldo, e nella stessa bacinella.

152. SOFFIATO DI CIOCCOLATA

Si lavorino bene 100 grammi di burro con 4 tuorli d'uovo e 70 grammi di zucchero, e si aggiungano poi 100 grammi di cioccolata grattugiata, 2 cucchiai di pane grattugiato e le chiare battute a neve.

Si cuocia nella bacinella di portata, in forno di calore moderato.

153. CREMA PER RIPIENI

Si tramenino ben bene 4 tuorli d'uovo con 100 grammi di zucchero, unendovi poi 6 decilitri di latte e 40 grammi di fecola di patate. La si cuocia a bagnomaria, frullandola sempre col battineve.

154. CHARLOTTE DI MELE

Per questa charlotte si faccia una crostata con della pasta frolla che si lavorerà sulla spianatoia, prendendo i seguenti ingredienti:

250 grammi di farina, 125 grammi di burro (o metà burro e metà strutto), 100 grammi di zucchero e due tuorli d'uovo.

Tale pasta può anche esser fatta il giorno avanti. (Cruda non soffre affatto e cotta migliora perchè frolla sempre più).

Si riempia con la pasta la tortiera e vi si ponga dentro un composto, fatto nel modo seguente:

1 chilogrammo e mezzo di mele sbucciate, tagliate a fette e cotte senz'acqua o al massimo con un solo cucchiaino, 50 grammi di zucchero, 50 grammi di burro a pezzetti, 50 grammi di uva passa, 50 grammi di cedrini tagliuzzati, 50 grammi di pignoli e due bicchierini di maraschino, oppure uno di rum. Tutto ciò va mescolato.

155. TORTA CROCCANTE

Si tritino grossolanamente 200 grammi di mandorle sbucciate e si mettano in una casseruola con 200 grammi di zucchero e qualche goccia d'acqua e si rigiri sempre al fuoco, finchè le mandorle prenderanno il colore del croccante.

Si rovescino allora sopra un marmo e quando saranno raffreddate si passino per la macchina riducendole quasi a farina.

Si tramenino 6 tuorli d'uovo e si uniscano a quest'insieme, alle 6 chiare battute a neve, a 40 grammi di arancine tagliuzzate. Vi si mettano ancora 50 grammi di pignoli, la raschiatura di una buccia di limone, di garofano e di noce moscata, tutto ciò ben battuto nel mortaio, e due cucchiai di rum.

Si versi tutto ciò in una tortiera unta con burro e la si ponga nel forno moderato per 35 o 40 minuti.

Se prima di passarla nel forno sembrasse troppo molle, vi si incorpori ancora qualche cucchiaiata di pane grattugiato.

Per servirla la si ricopra con una crema qualsiasi o anche con dello zabaione.

156. TORTA POLENTINA

Si lavorino prima 200 grammi di burro, tanto da rendere il burro spumoso e vi si uniscano 6 tuorli d'uovo e 200 grammi di zucchero, mescolando tutto per mezz'ora. Si mettano poi dentro 200 grammi di farina e un quarto di litro di latte e da ultimo mezza polverina di lievito artificiale. Quando tutto sarà bene amalgamato, vi si uniscano le 6 chiare battute a neve.

Si ponga l'impasto nella tortiera e lo si faccia arrostire in forno caldo.

La torta può essere tagliata a piacere a metà, mettendo poi nel mezzo una crema semplice. Sopra va coperta con un ghiaccio di limone, fatto nel modo seguente:

Si lavorino moltissimo 100 grammi di zucchero col succo di un limone, e ciò fino a tanto che la massa sarà brillante e trasparente. Questa massa verrà poi distesa sulla torta e dopo asciutta assumerà l'aspetto di una vernice.

157. TORTA NAPOLEONE

Si tramenino 120 grammi di burro con 4 tuorli d'uovo e 120 grammi di zucchero, fino a tanto che tutto questo insieme sarà diventato spumoso. Si aggiungano 120 grammi di nocciuole macinate, la buccia di un limone e possibilmente anche d'una arancia finemente tritate, un cucchiaio di cannella e vaniglia, e 120 grammi di cioccolata in polvere, e infine la neve soda.

Si arrostisca la torta in due tortiere e si sovrapponga uno sfoglio all'altro, mettendo nel mezzo la seguente crema che verrà poi anche spalmata sulla superfice:

Si cuociano a bagnomaria 100 grammi di zucchero con 3 tuorli d'uovo e un ottavo di litro di latte, e quando questa crema sarà raffreddata si aggiungano 100 grammi di burro lavorato a parte e tre stanghette di cioccolata ridotte in polvere.

158. TORTA DI FRAGOLE

Si montino 200 grammi di burro con 6 tuorli d'uovo e 6 cucchiaiate di zucchero pesto. Si mettano dentro a poco a poco 4 cucchiai di farina e le sei chiare battute a neve.

Si unga la tortiera e vi si metta dentro metà di questo composto che si arrostirà al forno.

A metà cottura si ricopra interamente di fragoloni bene zuccherati e vi si versi sopra l'altra metà del composto, lasciando poi arrostire tutto fino a cottura completa.

Si spalmi la torta con una crema d'uova (2 tuorli, 2 cucchiai di zucchero, un quarto di litro di latte, un cucchiaio di farina) e la si guarnisca con delle fragole.

159. TORTA DI CILIEGE

Si tramenino ben bene 8 tuorli d'uovo con 150 grammi di zucchero, e vi si aggiunga a poco a poco la neve, alternandola con 150 grammi di mandorle macinate.

Si unga di burro una tortiera e vi si ponga dentro la massa. Prima di passarla al forno, si copra con uno strato di ciliege nere, alle quali si sarà tolto il nocciolo.

La cottura deve essere lenta e controllata ogni tanto con un ferro da calza.

160. TORTA BIANCA DI NOZZE

Si lavorino a spuma 200 grammi di burro, aggiungendo poi la neve soda di 6 uova, 150 grammi di farina, che si incorporerà leggermente, facendo cadere la farina dallo staccio, e 100 grammi di mandorle bianche tritate.

Quando tutto questo sarà amalgamato, lo si ponga ad arrostire entro una tortiera unta con burro nel forno a medio calore.

Questa torta si presta ad essere verniciata con un ghiaccio bianco (vedi N. 156).

161. TORTA AL LIMONE

Si tramenino 150 grammi di burro con 5 tuorli d'uovo e 150 grammi di zucchero. Si aggiungano 200 grammi di fecola di patate, il succo e la raschiatura di due limoni e la neve montata.

Si metta a cuocere la torta in forno moderato, e dopo raffreddata, si ricopra col ghiaccio di limone preparato, come i precedenti ghiacci, con 100 grammi di zucchero a velo rimestati lungamente con mezza chiara d'uovo e un cucchiaio di succo di limone.

162. TORTA MARGHERITA

Questa torta è una specie di torta polentina.

Si lavorino a spuma 120 grammi di burro con 4 tuorli d'uovo e 200 grammi di zucchero. Si aggiungano 3 decilitri di latte tiepido, un po' di vaniglia, una raschiatura di buccia di limone e 200 grammi di farina. Da ultimo vi si versino le 6 chiare d'uovo battute a neve e mezza polverina di lievito artificiale.

Messa in tortiera la si cuocia in forno ben caldo.

Prima di servirla si polverizzi bene con zucchero a velo.

163. TORTA ALLA CREMA DI BURRO

Si sbattano 8 tuorli d'uovo con 200 grammi di zucchero fino a rendere tutto una massa spumosa; si aggiungano poi la neve soda delle 8 uova e 160 grammi di farina d'amido. Si versi tutto nella tortiera unta e polverizzata e si cuocia in forno moderato per circa un'ora. Dopo raffreddata la si tagli in tre parti e si spalmi negli interni la seguente crema:

3 tuorli d'uovo, 2 cucchiai di zucchero, 1 cucchiaino di farina e un ottavo di litro di fior di latte. Si frulli questa crema al fuoco fino che monta e raffreddata che sia vi si uniscano 280 grammi di burro.

Si polverizzi la torta con zucchero a velo.

164. TORTA FIORENTINA

Si impastino sulla spianatoia 280 grammi di farina, 280 grammi di burro, 280 grammi di zucchero, 140 grammi di mandorle con un uovo intero, 3 tuorli ed un po' di buccia di limone grattugiata.

Si mettano due terzi di pasta in tortiera e si ricopra tutto con marmellata, mentre col rimanente impasto si formino dei bastoncini che si assottiglieranno con la mano e si disporranno sulla torta a mo' di graticola.

165. TORTA BOLOGNESE

Si tramenino 120 grammi di burro con 2 uova intere e 140 grammi di zucchero. Si unisca poi a cucchiaiate un po' per volta mezzo chilogrammo di farina, alternandola con tanto latte quanto ne sarà necessario per fare un impasto morbido.

Si incorporino allora alla pasta 50 grammi di uva passa, 50 grammi di pignoli, 50 grammi di arancine tagliuzzate, una stanghetta di cioccolata grattugiata ed un bicchierino di un qualsiasi liquore o di rum. Si metta da ultimo una polverina di lievito artificiale.

Si rimesti tutto ben bene prima di riempire la tortiera, che verrà poi messa in forno moderato per tre quarti d'ora.

Questa torta va presentata con un ghiaccio di cioccolata che si può fare con della cioccolata cosidetta di copertura. Si grattugi questa cioccolata e la si sciolga senz'acqua, a bagnomaria, rimestando però sempre fino a che

tutta si sarà sciolta in modo da poter essere stesa sulla torta. Con un cornetto di carta, in mancanza dell'apposita siringa, si facciano delle guarnizioni e disegni con lo zucchero.

Il cosidetto « Ghiaccio Reale » che si presta per tali guarnizioni si fa nel seguente modo:

Si metta a bagnomaria una ciotolina con 100 grammi di zucchero a velo e una chiara d'uovo e si rimesti fino a tanto che la massa monterà. Ritirata dal fuoco può essere adoperata al naturale oppure con aggiunta di qualche essenza o aroma, come per esempio qualche goccia di cedro, di rosa, di maraschino, ecc.

166. TORTA DI RICOTTA

Si rimestino a spuma 3 uova intere con 200 grammi di zucchero; vi si aggiungano mezzo chilogrammo di ricotta passata al setaccio, della buccia di limone grattugiata ed un bicchierino di rum.

La si cuocia a forno moderato per circa un'ora, tenendola coperta con un disco di carta, affinchè non prenda troppo colore.

Si serve spolverizzata di zucchero a velo.

167. TORTA DI CIOCCOLATA

Si lavorino a spuma 140 grammi di burro, a cui si aggiungeranno 6 tuorli d'uovo, 140 grammi di zucchero. Quando questa massa sarà diventata come una crema vi si uniscano 140 grammi di mandorle macinate con la buccia e 140 grammi di cioccolata grattugiata. Da ultimo vi si metta la neve soda delle 6 uova.

Si arrostisca in forno a calore medio.

Per fare questa torta più completa, dopo raffreddata, si può tagliarla in due mettendo fra i due dischi una crema di due tuorli frullati con due cucchiai di zucchero ed una presa di farina e un quarto di litro di latte.

Come copertura si può mettere un ghiaccio di cioccolata fatto nel modo seguente:

Si sciolgano in un tegamino a bagnomaria 3 stanghette di cioccolata con un cucchiaio d'acqua e si mescoli sempre fino a che tutto sarà sciolto e sarà diventato denso e brillante. Tolta dall'acqua bollente, prima di adoperarla, vi si metta dentro ancora una noce di burro, rimestando sempre bene.

Versata sulla torta la si lasci assodare.

168. TORTA DI CAFFÈ

Si lavorino bene 6 tuorli con 200 grammi di zucchero, aggiungendo poi 200 grammi di mandorle macinate con la buccia e 50 grammi di pane grattugiato e passato allo staccio e bagnato con una forte dose di caffè. Da ultimo si metta la neve soda delle 6 uova.

La si ponga in forno a calore moderato per mezz'ora.

Dopo fredda la si tagli in due e si metta nel mezzo la seguente crema:

Si rendano spumosi 150 grammi di burro e vi si aggiungano 150 grammi di zucchero e un tuorlo d'uovo. Si lavori tutto ben bene, unendovi alcuni cucchiai di caffè fortissimo.

Per copertura si faccia un ghiaccio di caffè nel modo seguente:

Si lavorino per circa mezz'ora 100 grammi di zucchero a velo con uno o due cucchiai di caffè molto forte, e ciò fino a tanto che si sarà ottenuta una massa densa e lucida, che si stenderà sulla torta.

169. TORTA DI NOCI

Si montino 6 tuorli d'uovo con 200 grammi di zucchero e si aggiungano 150 grammi di noci macinate e 50 grammi di farina e da ultimo la neve delle 6 uova. Messa in tortiera si arrostisca a forno moderato per circa tre quarti d'ora.

Dopo arrostita, si tagli a metà, se non si preferisce cuocerla in due tortiere, poichè essendo leggera si taglia difficilmente. Si prepari una crema di noci, che si metterà fra i due dischi, nel modo seguente:

Si cuociano nel latte 150 grammi di noci macinate, aggiungendo 100 grammi di zucchero e 150 grammi di burro (lavorato prima a parte).

Con la stessa crema si spalmi poi tutta la torta, adornandola con mezze noci e con qualche frutto candito.

170. TORTA
ALLA CREMA DI CIOCCOLATA

Si tramenino per mezz'ora 100 grammi di zucchero con 5 tuorli d'uovo; vi si uniscano poi le 5 chiare battute e 80 grammi di farina. Si divida la massa in quattro parti e si cuocia ognuna per sè, in una o più tortiere foderate di carta molto unta. Si tengano nel forno moderate per circa tre quarti d'ora.

Si sbattano intanto in una bacinella tenuta sopra il vapore d'acqua bollente: 5 uova con 200 grammi di zucchero vanigliato e 200 grammi di cioccolata. Si riduca tutto ciò ad una spuma densa e seguitando a tramenare, mentre si raffredda, si aggiungano ancora 200 grammi di ottimo burro.

Quando la massa sarà completamente fredda la si distenda su tre sfoglie, appoggiandovi al disopra la quarta.

Si facciano poi fondere tre cucchiai colmi di zucchero e quando sarà caramellato lo si versi sulla torta, stendendolo con la lama riscaldata di un coltello.

171. TORTA LEGGERA

Si lavorino bene per tre quarti d'ora 300 grammi di zucchero, 300 grammi di mandorle, la buccia di un limone grattugiata, 3 uova intere e 5 tuorli d'uovo.

Quando la massa sarà diventata bianca e spumosa, al momento di metterla al forno, si aggiungano ancora le 5 chiare sbattute a neve.

La si tenga in forno moderato per circa mezz'ora.

Questa torta va ricoperta di un « Ghiaccio Reale » come fatto per la torta Bolognese al N. 165.

172. TORTA DI CASTAGNE (A FREDDO)

Si allessi un chilogrammo abbondante di castagne.

Si tolga alle castagne la pellicina e si passino allo staccio.

Si lavorino a parte 150 grammi di burro con 150 grammi di zucchero e 150 grammi di cioccolata. Si uniscano al composto tre amaretti sbriciolati e poi si amalgami il tutto con le castagne.

Si foderi uno stampo liscio o meglio una casseruola con della carta e si prema forte il composto affinchè esso prenda la forma.

Lasciato così tutta una notte all'indomani lo si tolga, sollevando la carta. Posata la torta sul piatto rotondo, prima di servirla, la si ricopra di panna montata.

173. FOCACCIA ECONOMICA

Si tramenino 3 tuorli d'uovo con 200 grammi di zucchero e 50 grammi di burro o strutto; si uniscano 400 grammi di farina, a poco a poco, alternandola con qualche cucchiaio di latte fino a che si sarà versato un ottavo di litro, le 3 chiare battute a neve, la raschiature di una buccia di limone ed una polverina di lievito artificiale.

Si ponga tutto in uno stampo burrato e spolverizzato di farina, e si cuocia per un'ora circa a forno basso.

174. TORCIGLIONE DI MELE

Si mettano sulla spianatoia 250 grammi di farina e si intrida con un uovo intero e un po' d'acqua tiepida, aggiungendo 120 grammi di burro fuso. Si impasti e si lavori molto, indi si stenda la pasta in uno sfoglio sottile.

Si taglino con la grattugia apposita oppure col coltello, badando, però, in quest'ultimo caso di fare delle fettine sottilissime, chilogrammi uno e mezzo di mele sbucciate e si ricopra di queste tutto lo sfoglio. Si aggiungano ancora 150 grammi di uva passa, 100 grammi di pignoli e 100 grammi di cedrini sparsi su tutto lo sfoglio e si polverizzi il tutto con 150 grammi di zucchero e due cucchiaiate di cannella. Si dispongano poi qua e là dei pezzetti di burro e si arrotoli il tutto, facendolo dopo girare a chiocciola. Si ponga poi il torciglione sopra un foglio di carta unta con olio e con questa sulla lamiera chiusa ai lati e pure unta con olio.

L'arrostitura va a forno di calore elevato per circa tre quarti d'ora. A metà cottura va bagnato con del latte bollente.

175. TORCIGLIONE DI CIOCCOLATA

Si faccia una pasta molle con un uovo intero, un po' di burro e tanta farina quanta ne possono assorbire l'uovo e il burro. La si spiani sottile e la si spalmi con una miscela composta di 4 tuorli d'uovo, 100 grammi di burro, 100 grammi di zucchero e i 4 albumi battuti a neve. Vi si spargano sopra 150 grammi di cioccolata grattugiata e 150 grammi di mandorle o noci macinate.

Lo si arrotoli mollemente, lo si faccia girare su se stesso, e dopo arrostito per tre quarti d'ora in forno moderato, lo si levi e lo si spolverizzi di cioccolata.

176. TORCIGLIONE ALLA CREMA

Si faccia sulla spianatoia una pasta nelle seguenti dosi:

200 grammi di farina, 100 grammi di burro, 50 grammi di strutto, 1 cucchiaio di zucchero finissimo, il succo e la buccia grattugiata di mezzo limone e due uova intere.

Si lavori bene tutto questo e si spiani lo sfoglio nella grossezza di mezzo centimetro.

Si prepari una crema, frullando prima due uova intere con tre cucchiaiate di farina, la buccia grattugiata di un limone, e mezzo litro di latte. Si frulli tutto al fuoco fino a rendere la crema densa e morbida. Poi la si spalmi sullo sfoglio.

Si formi poi il torciglione arrotolando e ripiegando lo sfoglio ripieno. Unto d'uovo lo si ponga nel forno molto caldo. In un'ora circa sarà pronto e potrà essere spolverizzato con molto zucchero a velo.

177. TORCIGLIONE ALLA MARMELLATA

Con mezzo chilogrammo di farina, 100 grammi di burro, 100 grammi di zucchero, due uova intere, col succo e la buccia d'un limone, una polverina di lievito artificiale e con tanto latte quanto basti per essere assorbito dall'impasto, si faccia una pasta piuttosto soda, che si stenderà col matterello nella grossezza di mezzo dito mignolo e che si spalmerà con abbondante marmellata.

Arrotolato e ripiegato a chiocciola lo si farà arrostire al forno caldo, spalmandolo prima con dell'uovo.

In mezz'ora circa esso sarà cotto.

178. TORCIGLIONE DI CILIEGE

Si faccia uno sfoglio, mettendo sulla spianatoia 200 grammi di farina e intridendola con un cucchiaio d'olio, 1 cucchiaio di aceto, il succo di mezzo limone, 1 uovo intero, 1 tuorlo, e un pizzico di sale.

Si lavori fino a che si otterrà un impasto morbido. Poi la si spiani della grossezza di mezzo dito mignolo.

Si cuocia senz'acqua mezzo chilogrammo di ciliege scure e succose, levando loro i picciuoli e il nocciolo. Quando il succo sarà molto ristretto, si levino dal fuoco e si lascino raffreddare.

Con 50 grammi di burro e 3 cucchiai di pane grattugiato e soffritto si spalmi prima lo sfoglio, poi vi si spargano sopra 100 grammi di mandorle o noci macinate e 100 grammi di zucchero, la raschiatura della buccia di un limone, due cucchiaiate di cannella e sopra tutte le ciliege, badando che lo strato sia il più regolare possibile.

Si arrotoli a forma di torciglione, ripiegandolo a chiocciola. Passato sopra un disco di carta unta con del buon olio, lo si ponga sopra una rostiera chiusa ai lati.

Esso va cotto per mezz'ora a calore elevato, e dopo messo sul piatto, spolverizzato con molto zucchero a velo.

179. GONFIETTI (CRAPFEN)

Dosi: 350 grammi farina, 100 grammi burro, 30 grammi lievito, 30 grammi zucchero in farina, 6 tuorli d'uovo e un quarto di litro di latte.

Si prepari al tepore del fuoco il lievito con 50 grammi della farina pesata e un po' del latte suddetto, lasciandolo fermentare.

Si tramenino intanto in una catinella il burro, i tuorli, lo zucchero, rendendo tutto una massa spumosa. Quando il lievito sarà aumentato del doppio lo si aggiunga all'impasto che si lavorerà sempre, aggiungendo poco per volta farina e latte fino a consumazione delle quantità pesate. Vi si mettano pure un bicchierino di rum, una buccia di limone grattugiata ed un pizzico di sale. Si lavori la pasta ben bene e la si metta quindi a lievitare, coperta con un tovagliolo al tepore del fuoco. Quando sarà levata la si versi sulla spianatoia bene spolverizzata di

farina e la si spiani leggermente, un po' col matterello e un po' con le mani, lasciandola della grossezza di un dito.

Occorrono ora due tagliapaste rotondi: uno del diametro di 6 centimetri e uno del diametro di 5 centimetri. All'occorrenza possono servire anche due bicchieri di circa queste grandezze.

Si segnino col più grande tanti dischi sulla pasta. Sulla metà di questi si metta nel mezzo una punta di coltello di marmellata di albicocche. Con l'altra metà si coprano i primi premendone bene gli orli con le dita. Indi col tagliapaste più piccolo immerso ogni volta nella farina si taglino uno alla volta tutti, e si posino sopra un vassoio coperto da un lino, che a sua volta sarà stato pure polverizzato di farina. Si raccolgano i rimasugli di pasta e si manipolino nello stesso modo per continuare a fare dei gonfietti.

Si copra il vassoio, sul quale sono disposti i gonfietti, con una flanella leggera e così, uno vicino all'altro si facciano levare i gonfietti per una terza volta, in un ambiente caldo al tepore del fuoco. Quando saranno ben gonfi sarà giunto il momento di friggerli.

Si riscaldi allora o solo dell'olio o solo del burro, a piacere (non però tutte e due le cose

insieme, poichè farebbero spuma) in una casseruola di alluminio e si badi che il grasso non raggiunga un calore eccessivo.

I gonfietti vanno presi uno alla volta dal vassoio con la palettina e rovesciati nella casseruola di modo che si friggano capovolti e non troppo uniti uno all'altro. Non bisognerà perciò metterne più di 4 o 5 per volta. Immediatamente la casseruola va coperta per 2 minuti. Indi, scoperchiata, si voltino delicatamente i gonfietti, servendosi, per ciò, di un ago da calza. Si lascino ora friggere dall'altra parte, senza però questa volta coprire la casseruola. Devono ottenere un bel colore d'oro.

Tolti dalla casseruola con la paletta bucata vanno messi a sgocciolare su carta assorbente e poi zuccherati con abbondante zucchero a velo.

Affinchè i « crapfen » ottengano il desiderato orlo bianco, devono essere fritti con grasso non eccessivamente caldo, prima da una parte e voltati solo una volta dall'altra. Non devono essere soverchiamente lievitati, perchè si sbanderebbero e si rivolterebbero nella casseruola.

Essi vanno serviti tiepidi.

180. FRITTELLE AL LIEVITO « FRITTOLE »

Si faccia la pasta uguale a quella dei gonfietti con le stesse dosi e nello stesso modo, aggiungendo ancora 150 grammi di uva passa.

Quando invece sarà lievitata nella bacinella, anzichè stenderla e tagliarla si prendano con un cucchiaio di metallo, intinto nell'olio o nel burro caldo, delle pallottole grosse come una noce che si friggeranno immediatamente nel grasso bollente, lasciandole coperte soltanto il primo momento. Indi si rivoltino, si tolgano con la paletta bucata e si adagino su carta assorbente, spolverizzandole bene con zucchero a velo.

181. FRITTELLE ALLA RICOTTA

Si prepari una pasta simile alle due precedenti con 250 grammi farina, 25 grammi lievito, 1 uovo intero e due tuorli, 20 grammi burro fuso, 20 grammi zucchero, 2 decilitri di latte tiepido e 250 grammi di ricotta passata allo staccio.

Si faccia dapprima fermentare il lievito da solo, indi si incorporino tutti gli altri ingredienti sbattendo tutto assieme ben bene. Si lasci quindi riposare la pasta al tepore del fuoco fino a che cominci a lievitare.

Si stenda poi sulla spianatoia nella grossezza di un dito e si taglino col tagliapaste dei tondelli, che si lascieranno poi ancora al tepore del fuoco a levare.

Si friggano come i precedenti e prima di servirli si inzuccherino ben bene.

182. RAVIOLI DI MELE

Si faccia un impasto con 250 grammi di farina, 1 decilitro di latte, 1 uovo intero, un po' di sale e 125 grammi di burro.

Dopo averla lavorata molto sulla spianatoia, si lasci riposare la pasta per mezz'ora sotto un tovagliolo tiepido.

Si prepari intanto il ripieno, cuocendo quasi senz'acqua un chilogrammo di mele tagliate a fettucce con due o tre cucchiaiate di zucchero, 100 grammi di uva passa, una manciata di pignoli; si lasci poi raffreddare il tutto.

Si stenda il foglio della grossezza di una costa di coltello, disponendo, a due dita sotto l'orlo, dei mucchietti di ripieno ad eguale distanza uno dall'altro. Si ripieghi indi l'orlo, si prema con le dita tutt'intorno ai mucchietti e si taglino a mezzi dischi con il tagliapaste rotondo.

Si friggano nell'olio caldissimo, si asciughino su carta assorbente e si cospargano di zucchero a velo.

183. CENCI

Si faccia una pasta con 240 grammi di farina intrisa con due uova intere, una cucchiaiata di rum, un pizzico di sale, 20 grammi di burro e 20 grammi di zucchero. Si lavori moltissimo con le mani e poi la si metta a riposare per mezz'ora sotto un tovagliolo. La si spiani sottilissima e con la rotellina a smerli si taglino delle striscie larghe un dito che si annoderanno a capriccio di chi le fa, prima di friggerle nell'olio bollente.

Dopo asciugate su carta assorbente, si polverizzino con molto zucchero a velo.

184. MONACHINE

Si taglino da 12 a 14 fettine grosse un dito di pane raffermo e le si lascino ammollire per alcune ore sopra un piatto fondo e largo in 3 uova intere e un quarto di litro di latte ben frullati insieme.

Si sgocciolino attraverso la paletta bucata, si passino al pane grattugiato e si friggano nell'olio ben caldo. Si passino poi per un momento sulla carta assorbente e si rivoltino un paio di volte in cioccolata e zucchero vanigliato mescolati insieme (tre stanghette di cioccolata grattugiata e altrettanto peso di zucchero).

185. CREMA FRITTA ALLA VENEZIANA

Si lavorino a spuma in una casseruola: 6 tuorli d'uovo con 6 grossi cucchiai di zucchero vanigliato, aggiungendo poi 4 cucchiai di farina e mezzo litro di latte. Si frulli tutto bene insieme e si ponga poi il recipiente al fuoco, rimestando sempre, e badando di sciogliere i grumi che si formeranno e di rendere tutto a una bella crema omogenea.

Quando sarà bene addensata e cotta, la si ritiri dal fuoco e si rovesci sopra un piatto largo di porcellana e bagnato d'acqua.

La si lasci così raffreddare e consolidare.

La si tagli poi a quadrelli di 4 centimetri, che si passeranno nella chiara d'uovo e nel pane grattugiato molto fine.

Indi si friggano nell'olio o nel burro ben caldi, si asciugino sulla carta assorbente, e si spolverizzino di zucchero.

186. CIAMBELLINE

Si impasti un uovo intero con 120 grammi di farina, 1 cucchiaio di zucchero e uno d'olio e mezza polverina di lievito artificiale.

Si facciano tanti bastoncini arrotolando dei pezzi di pasta con le mani e tagliandoli della lunghezza di 10 centimetri l'uno, e ripiegandoli uso ciambella, si fermino le estremità una sull'altra.

Poi si friggano nell'olio o nel burro.

187. FRITTELLE DI MELE

Si taglino 8 o 10 buone mele a fette, dopo averle sbucciate e dopo aver loro levati i torsoli col coltellino scannellato. Si passino quindi, prima nella farina e poi nella seguente pastella:

200 grammi di farina sciolta in due decilitri di vino, a preferenza bianco, due uova intere, 1 cucchiaio olio, 1 cucchiaio zucchero, e se il vino fosse nero si può aggiungere anche un cucchiaio di cannella.

Si friggano quindi, aspergendole, dopo asciugate, con molto zucchero.

188. FRITTELLE DI POLENTA

Con la polenta avanzata dal giorno avanti si potranno fare queste frittelle economiche.

Si sbricioli la polenta nel latte caldo, rimestando un po', e unendo 1 uovo intero, 2 cucchiai di zucchero, 3 cucchiai di farina, 50 grammi di pignoli e 50 grammi di uva passa.

Si prenda questo impasto a cucchiaiate e si friggano le frittelle nell'olio bollente. Dopo sgocciolate si spolverizzino di zucchero.

189. FRITTELLE DI SEMOLINO

Si metta a bollire in una casseruola mezzo litro di latte e vi si cuociano dentro 200 grammi di semolino in modo da fare una polentina soda. Si aggiungano 70 grammi di zucchero, una buccia di limone grattugiata, due tuorli d'uovo e poi si distenda l'impasto sopra un piatto liscio, livellandolo col mestolino.

Quando sarà freddo, lo si tagli a quadrelli, che verranno passati nelle due chiare d'uovo e nel pane grattugiato. Dopo fritte si spolverizzino bene di zucchero.

190. PATATINE DI RICOTTA

Si mettano in una bacinella 150 grammi di amaretti sbriciolati e 300 grammi di ricotta passata al setaccio, 1 cucchiaio di cannella, 2 tuorli d'uovo e le due chiare battute a neve. Si mescoli tutto bene e si faccia una pasta omogenea con la quale si formeranno delle pallottole, che si immergeranno nell'uovo battuto e si arrotoleranno nel pane grattugiato.

Queste patatine vanno fritte nell'olio ben caldo, e dopo asciugate sulla carta assorbente, ben zuccherate.

191. TRIANGOLI ALLA MARMELLATA

Si faccia uno sfoglio con 250 grammi di farina, 2 tuorli d'uovo, 1 uovo intero, 1 cucchiaio di zucchero, il succo di mezzo limone, 50 grammi di burro e qualche cucchiaiata di latte, tanto da poter fare un impasto che si possa tirare a costa di coltello.

Si tagli lo sfoglio a quadrelli della grandezza di 6 o 7 centimetri di lato, a mezzo della rotella a smerli. Si metta poi nel mezzo un cucchiaino di marmellata e si ripieghino in modo da formare un triangolo. Dopo fritti nell'olio o nel burro si aspergono di zucchero.

Si può usare anche un ripieno di noci, zibibbo e cioccolata, un po' ammolliti nel latte e rum.

192. FRITTATINE DOLCI

Si frullino tre uova intere con 100 grammi di farina ed un quarto di litro di latte. Si friggano una alla volta in padellina con un po' di burro o olio, e rosolandole d'ambo le parti.

Si spalmino dopo con della buona marmellata, si arrotolino, e si lascino in caldo fino al momento di servirle bene spolverizzate di zucchero.

193. FRITTATINE SOFFIATE

Si tramenino per un quarto d'ora 6 tuorli d'uovo con 50 grammi di zucchero vanigliato, aggiungendo poi tre cucchiai di farina e la neve soda delle sei uova.

Si faccia fondere del burro in padella e vi si versi il composto, lasciando che si condensi a fuoco lento, sollevando ogni tanto gli orli con un coltello, affinchè non si attacchi al fondo ed aggiungendo sotto ogni tanto qualche pezzetto di burro.

Quando la frittata sarà rappresa, la si volti dall'altra parte per farle prendere colore anche di sotto. Si metta allora nel mezzo molta marmellata e si ripieghi la pasta su se stessa, facendola rosolare d'ambo le parti.

Si spolverizzi con zucchero a velo.

194. BUFFETTI

Si tramenino 100 grammi di burro fino a renderlo schiumoso e alternando alla volta 6 tuorli d'uovo con 6 cucchiai di farina. Si aggiungano poi 4 decilitri di latte, 1 cucchiaio di zucchero e la neve battuta di tre chiare d'uovo, nonchè un cucchiaino di lievito artificiale.

Per tali buffetti si adoperi la padella a fossette che serve per le uova all' occhio. Si metta in ogni fossetta un po' di burro e vi si versino dentro due cucchiaiate colme dell'impasto. Quando i buffetti saranno dorati di sotto, si voltino con la forchetta, affinchè prendano colore anche dall'altra parte.

Si ammassino sopra un vassoio, si spolverizzino ben bene con lo zucchero e si tengano in caldo fino al momento di servirli.

FINE

INDICE

I. MINESTRE DI LEGUMI

1. Minestrone di riso e fagioli alla Milanese . . *Pag.* 7
2. Minestrone alla Genovese . . . . . » 9
3. Minestrone alla Fiorentina . . . . . » 11
4. Minestrone di fagioli alla Triestina . . . . » 13
5. Minestrone di patate e fagioli . . . . . » 15
6. Minestra di riso e piselli secchi . . . . » 17
7. Minestra di riso e piselli freschi . . . . » 19
8. Zuppa di lenticchie . . . . . » 21

II. MINESTRE DI ORTAGGI

9. Brodo vegetariano . . . . . *Pag.* 25
10. Zuppa di zucchini . . . . . » 27
11. Zuppa di cavolfiore . . . . . » 27
12. Zuppa di riso e patate . . . . . » 29
13. Zuppa d'erbe . . . . . » 29

III. MINESTRE ASCIUTTE

14. Risotto al pomodoro . . . . . *Pag.* 33
15. Risotto di funghi . . . . . » 35
16. Risotto di piselli alla Veneta . . . . . » 37
17. Risotto di vongole alla Veneta . . . . . » 39
18. Risotto di « peoci » alla Veneta . . . . . » 41
19. Risotto al brodetto di pesce . . . . . » 43
20. Risotto di calamari . . . . . » 45
21. Risotto di seppie . . . . . » 45
22. Risotto di scampi . . . . . » 47
23. Tagliatelle verdi alla Bolognese . . . . . » 49
24. Maccheroni alla Napoletana . . . . . » 51
25. Spaghetti alla Pugliese . . . . . » 53

26. Tagliatelle alle vongole . . . . . *Pag.* 55
27. Spaghetti alla salsa di acciughe (Bigoli alla Veneziana) . . . . . » 55
28. Pasta alla Genovese . . . . . » 57
29. Maccheroni gratinati . . . . . » 59
30. Cannelloni . . . . . » 61

IV. GNOCCHI E TORCIGLIONI

31. Gnocchi alla Romana . . . . . *Pag.* 65
32. Gnocchi di patate . . . . . » 67
33. Gnocchi di pane . . . . . » 69
34. Gnocchi di spinaci . . . . . » 71
35. Agnellotti di ricotta . . . . . » 73
36. Gnocchi di ricotta . . . . . » 75
37. Torciglione di patate . . . . . » 77
38. Torciglione di spinaci . . . . . » 79

V. PESCE

39. Pesce allesso . . . . . *Pag.* 83
40. Orata arrostita . . . . . » 85
41. Sgombri, Cefali, Riboni, ecc. . . . . » 87
42. Pesce in brodetto alla Veneta . . . . . » 89
43. Cacciucco alla Livornese . . . . . » 91
44. Seppie alla Toscana . . . . . » 91
45. Pesce fritto in generale . . . . . » 93
46. Calamari . . . . . » 93
47. Seppie . . . . . » 95
48. Seppioline e calamaretti . . . . . » 95
49. Sogliole fritte . . . . . » 95
50. Triglie arrostite . . . . . » 97
51. Triglie alla Livornese . . . . . » 97
52. Rombo . . . . . » 99
53. Tonno arrosto . . . . . » 99
54. Modo di arrostire qualunque pesce senza graticola . » 101
55. Calamari ripieni . . . . . » 103
56. Polipi (« Folpi alla Veneta ») . . . . . » 105
57. Sardelle in « saor » alla Veneziana . . . . . » 107
58. Polpette di sardelle . . . . . » 109
59. Sardelle panate . . . . . » 109
60. Sgombri in bianco . . . . . » 111
61. Baccalà o stoccafisso in umido . . . . . » 113
62. Crema di baccalà alla Veneziana . . . . . » 115
63. Merluzzo . . . . . » 117
64. Merluzzo fritto . . . . . » 119
65. Scampi . . . . . » 121

66. Zuppa di pesce . . . . . *Pag.* 123
67. Zuppa di canocchie alla Veneta . . . . . » 125
68. Zuppa di scampi . . . . . » 127
69. Granchio . . . . . » 127
70. Granzeola alla Triestina (gratinata) . . . . » 129
71. Canestrelli, Peoci, Datteri di mare, Cape, e ogni altro testaceo . . . . . » 129
72. Ostriche . . . . . » 131
73. Pasticcio di tonno . . . . . » 131
74. Tonno sott'olio . . . . . » 133
75. Acciughine alla marinara . . . . . » 135
76. Anguilla (Capitone) . . . . . » 137

VI. SALSE

77. Salsa di pomodoro . . . . . *Pag.* 141
78. Salsa di radice forte (ramolaccio) calda . . . . » 143
79. Salsa di radice forte a freddo . . . . . » 143
80. Salsa di cipolla . . . . . » 145
81. Salsa di fagioli . . . . . » 145
82. Salsa di patate . . . . . » 147
83. Salsa besciamella . . . . . » 149
84. Salsa bianca . . . . . » 151
85. Salsa maionese . . . . . » 153
86. Salsa tartara . . . . . » 155
87. Salsa d'uova sode . . . . . » 155
88. Salsa d'uova economica . . . . . » 157
89. Salsa verde . . . . . » 157
90. Salsa piccante . . . . . » 157

VII. PIATTI CHE SOSTITUISCONO LA CARNE COMPOSTI DI ORTAGGI E UOVA

91. Uova in camicia . . . . . *Pag.* 161
92. Uova all'occhio di manzo . . . . . » 163
93. Uova in tutti i modi . . . . . » 165
94. Frittata d'uova . . . . . » 167
95. Frittata economica . . . . . » 169
96. Frittata al prosciutto . . . . . » 171
97. Frittata di verdure . . . . . » 171
98. Uova al pomodoro . . . . . » 173
99. Uova ripiene (fredde) . . . . . » 175
100. Uova ripiene fritte . . . . . » 177
101. Polpettine d'uova . . . . . » 179
102. Piatto guernito d'uova . . . . . » 179
103. Crocchetti di prosciutto . . . . . » 181
104. Crocchetti di verdura . . . . . » 183
105. Zucchine o melanzane fritte . . . . . » 183

106. Zucchine ripiene . . . . . *Pag.* 185
107. Altro modo di fare le zucchine ripiene . . » 187
108. Melanzane ripiene fritte . . . . . » 189
109. Polpettine di zucchine . . . . . » 189
110. Melanzane ripiene al forno . . . . . » 191
111. Patate ripiene . . . . . » 193
112. Pomodori ripieni . . . . . » 195
113. Tortina di patate . . . . . » 197
114. Polpettone di patate . . . . . » 199
115. Lunette di patate . . . . . » 201
116. Crocchetti di patate . . . . . » 201
117. Gonfietti di patate . . . . . » 203
118. Crostini per contorno . . . . . » 205
119. Ravioli di formaggio . . . . . » 207
120. Tortina di formaggio . . . . . » 209
121. Mozzarella in carrozza alla Napoletana . . . » 209
122. Bodino di formaggio . . . . . » 211
123. Bodino di fior di latte . . . . . » 213
124. Flano di spinaci . . . . . » 215
125. Fonduta alla Piemontese 217
126. Finto pesce . . . . . » 219
127. Sformato di asparagi . . . . . » 221
128. Sformato di funghi . . . . . » 223
129. Bodino di semolino . . . . . » 225
130. Flano di patate . . . . . » 227
131. Flano di cavolfiore . . . . . » 229
132. Sformato di fagiolini . . . . . » 231
133. Sformato a due colori . . . . . » 233
134. Sformato di zucchine . . . . . » 235
135. Soffiati in generale . . . . . » 237
136. Soffiato di cacio . . . . . » 237
137. Soffiato di melanzane . . . . . » 239
138. Soffiato di spinaci . . . . . » 241
139. Pasticcio di piccioni alla Milanese . . . . » 243
140. Focaccia Palermitana . . . . . » 245
141. Pizza Napoletana . . . . . » 247
142. Tortina di carciofi alla Fiorentina . . . . » 249
143. Tortina di melanzane . . . . . » 251
144. Arancine di riso alla Siciliana . . . . . » 253
145. Pastella per verdure . . . . . » 255

VIII. DOLCI

146. Bodino di semolino . . . . . *Pag.* 259
147. Bodino di ricotta . . . . . » 261
148. Castagnaccio (freddo) . . . . . » 263
149. Castagnaccio (caldo) . . . . . » 263

150. Soffiato di mele . . . . . *Pag.* 265
151. Altro soffiato di mele . . . . . » 265
152. Soffiato di cioccolata . . . . . » 267
153. Crema per ripieni . . . . . » 267
154. Charlotte di mele . . . . . » 269
155. Torta croccante . . . . . » 271
156. Torta polentina . . . . . » 273
157. Torta Napoleone . . . . . » 275
158. Torta di fragole . . . . . » 277
159. Torta di ciliege . . . . . » 279
160. Torta bianca di nozze . . . . . » 279
161. Torta al limone . . . . . » 281
162. Torta Margherita . . . . . » 283
163. Torta alla crema di burro . . . . . » 285
164. Torta Fiorentina . . . . . » 287
165. Torta Bolognese . . . . . » 289
166. Torta di ricotta . . . . . » 291
167. Torta di cioccolata . . . . . » 293
168. Torta di caffè . . . . . » 295
169. Torta di noci . . . . . » 297
170. Torta alla crema di cioccolata . . . . . » 299
171. Torta leggera . . . . . » 301
172. Torta di castagne (a freddo) . . . . . » 303
173. Focaccia economica . . . . . » 305
174. Torciglione di mele . . . . . » 307
175. Torciglione di cioccolata . . . . . » 309
176. Torciglione alla crema . . . . . » 311
177. Torciglione alla marmellata . . . . . » 313
178. Torciglione di ciliege . . . . . » 315
179. Gonfietti (Crapfen) . . . . . » 317
180. Frittelle al lievito (Frittole) . . . . . » 321
181. Frittelle alla ricotta . . . . . » 323
182. Ravioli di mele . . . . . » 325
183. Cenci . . . . . » 327
184. Monachine . . . . . » 329
185. Crema fritta alla Veneziana . . . . . » 331
186. Ciambelline . . . . . » 333
187. Frittelle di mele . . . . . » 333
188. Frittelle di polenta . . . . . » 335
189. Frittelle di semolino . . . . . » 335
190. Patatine di ricotta . . . . . » 337
191. Fragole alla marmellata . . . . . » 339
192. Frittatine dolci . . . . . » 341
193. Frittatine soffiate . . . . . » 343
194. Buffetti . . . . . » 345

BIBLIOTECA GASTRONOMICA
PARMA
ACADEMIA BARILLA
INV 2039

80025 75540